ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет"

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбвтуз"

Протокол № 6/26 от 27.02.2020

19.03.01

Профиль: <u>Пищевая биотехнология</u> Кафедра: <u>Пищевая биотехнология</u>

Факультет: Институт пищевых производств

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Направление подготовки "Биотехнология"

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: академический бакалавриат	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования: 4г	

+	Виды профессиональной деятельности
+	научно-исследовательская

 Год начала подготовки (по учебному плану)
 2020

 Учебный год
 2020-2021

 Образовательный стандарт (ФГОС)
 № 193 от 11.03.2015

Ректор

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР

Начальник УМУ

Директор института

Зав. кафедрой

_/ Жук Т.А./

УТВЕРЖДАЮ

/ Хмелева О.В./

/ Лаптева Е.П./

/ Кращенко В.В./

Календарный учебный график

Mec	0)eim	ябрь		y,	O	тябрі		2	ŀ	Нояб	рь	П	Į	leici	брь	4	я	шар	%		Фев	враль	Ţ	Т	Ma	рт	Τ,	T	Anper	ъ			Май		Т	N	оњ		v.	1	fioni		2		Aon	уст	\neg
SEC.	1-7	8 - 34		22 - 28	-62	6 - 32	13 - 39		- 22		90.	17 - 23		1 - 7	8 . 3	15 - 21		5 - 33			- 97	2 - 8	9 - 35	2	2.8	9 - 15	16 - 22	8 .8		13 - 39	20 - 26	27 - 3		71 - 17	. St	8 6	1.7	15 - 23	22 - 38	29 - 8	6 - 12	33 - 39		- 22	3 · 9	30 . 36		24 - 33
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9 1	10	11	12	13	14	15	16 17	18	19	20	21	22	23	24 2	5 26	27	28	29	30 3	1 3	32 33	34	35	36	37 3	8 3	9 4	11	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1										٧							K K K	K K * K	ж ж э	э	э	9 8 8 8		٠		*						*	*	*			*	1	э	э	У	У	к	K	к	K	к	к
11										*							K K K	K K K	ж к к	э	Э	9 8 8 8		٠		*							*	*				•	э	э	3 3 3 3 3	п		K	K	K	к	к
111										*							K K K	K K K K	3 K K	э	э	9 K K K		٠		¥							*	*			9		э	a a a a a K	п	п	п	п	к	к	к	к
IV										*						3 3 3 3 3	9 K K K K	K K K						*		*							9 9 9	Э Э * Па	ΙдП	ід П	Па Па Па Па Па	л * л	д	Д	Д Д Д Д К	к	к	к	K	к	к	к

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		Итого
		Сем. 1	Cen. 2	Boero	Cent. 3	Cen. 4	Boero	Cen. 5	Cen. 6	Boero	Cen. 7	Cen. 8	Boero	итого
	Теоретическое обучение	17	17	34	17	18	35	17	17	34	15	15	30	133
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	2 5/6	3	5 5/6	2	2	4	21 5/6
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		4	4				6
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
К	Продолжительность каникул	19 дн	42 дн	61 дн	19 дн	37 дн	56 gii	19 дн	30 дн	49 дн	11 дн	51 AH	62 дн	228 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 дн	6 дн	8 дн	2 дн	5 дн	7 дн	2 дн	5 д н	7 дн	2 дн	5 дн	7 дн	29 дн
Про	должительность	161 дн	201 дн	365 дн	161 дн	201 дн	365 дн	161 дн	201 дн	365 дн	133 дн	232 дн	365 дн	1460 дн
Вис	окосный год													

-	-	-		Форма ко	нтроля		3.	.e.	-			Итого ак	ад.часов								Ку	pc 1								_				Курс	c 2		C=	естр 4		
Считать в			Экза	Заче	т		Экспер		Часов	Экспер	По	pa6. Aya. UP ponb 3.e. intoro liek liao lip UP ponb 3.e.						ср. Конт																						
плане	Индекс	Наименование	мен За	с оц		KP	тное	Факт	в з.е.	тное	плану		Ауд.	CP		3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр СР		3.e.	Итого	Лек	Лаб	lp C			Итого	Лек	Ла6	Пр	CP		3.e.	Итого	Лек Л	Паб П		роль
	исциплины	(модули)					216	216		8104	8104	3009	3009	3925	1170	29		119			_	+	1076	119		_			_	136			489	162		1112		180 12		22 162
Базовая +	Б 1.Б.01	Философия	1 1		1	П	119 3	119 3	36	4284 108	4284 108	1567 34	1567 34	2141 38	576 36	25	900 108	102 17	34	221 417 17 38	_	28	1008	119	136 1	02 48	9 162	17	612	85	119	34	302	72	22	792	90 1	144 36	3 43	32 90
+	Б1.Б.02	Русский язык и культура речи		1			2	2	36	72	72	34	34	38		2	_	17		17 38	_																	\neg	+	
+	Б1.Б.03	Правоведение	1				3	3	36	108	108	34	34	47	27	3	108	17		17 47	27																			
+	Б1.Б.04	Иностранный язык	2 :	1			6	6	36	216	216	68	68	112	36	3	108			34 74		3	108			34 31	_											_	4	
+	Б1.Б.05 Б1.Б.06	Физика Математика	12	1			7	7	36 36	252 288	252 288	85 102	85 102	104 159	63 27	4	144 144	17 17		34 66 34 93	_	3	108 144	17 17		17 3i 34 6i	_											+	+	-
+	51.5.07	Общая химия	1 1				8	8	36	288	288	102	102	150	36	4	144	17	34	57 57	_	4	144	17	34	9:	_										-	+	+	$\neg \neg$
+	Б1.Б.08	История	2				4	4	36	144	144	34	34	83	27							4	144	17		17 8:	3 27													
+	Б1.Б.09	Коллоидная химия	2				3	3	36	108	108	51	51	21	36							3	108	17	34	2:	1 36												1	
+	Б1.Б.10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	:	2			4	4	36	144	144	51	51	93								4	144	17	34	9:	3										ı			
+	Б1.Б.11	Прикладная информатика	2	3			8	8	36	288	288	119	119	169								3	108	17	34	5	7	5	180	17	51		112							
+	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		3			2	2	36	72	72	34	34	38														2	72	17		17	38						1	
+	Б1.Б.13	Основы биохимии и молекулярной биологии	34				10	10	36	360	360	123	123	174	63													4	144	17	34		57	36	6	216	18 5	54	1	17 27
+	Б1.Б.14	Общая микробиология	34				9	9	36	324	324	105	105	156	63											丄		4	144	17	34		57	36	5	180	18 3	36	9	99 27
+	Б1.Б.15	Концепции современного естествознания		4			3	3	36	108	108	36	36	72																					3	108	-	18	_	72
+	Б1.Б.16	Математическое моделирование	-	4	-		4	4	36	144	144	54	54	90	72						-		\vdash			_									4	144	18	36	_	
+	Б1.Б.17	Химия биологически активных веществ Метрология, стандартизация и подтверждение	45	+	+		8	8	36	288	288	105	105	111	72		-		+	-	+		\vdash		-	+	+								4	144	18 3	36	+5	54 36
+	Б1.Б.18	соответствия	6				4	4	36	144	144	51	51	66	27																									
+	Б1.Б.19	Основные принципы переработки сырья	6				4	4	36	144	144	51	51	57	36																							+	+	
+	Б1.Б.20 Б1.Б.21	Экономика Основы научно-исследовательской работы		6			3	3	36 36	144	144 108	51 51	51 51	93 57																							-+	+	+	+
+	Б1.Б.22	Основы проектирования биотехнологических		-1-			3	3	36	108	108	45	45	63												_												+	+	+
+		производств		_											27											_											\vdash	$-\!\!\!\!+$	+	
+	Б1.Б.23 Б1.Б.24	Методы культивирования микроорганизмов История и культура стран АТР	8	3			5	5 2	36 36	180 72	180 72	45 34	45 34	108 38	27				-	_					-		-	2	72	17		17	38	-			-+	+	+	_
+	Б1.Б.25	Физическая культура и спорт		_			2	2	36	72	72	68	68	4		2	72			68 4							-	_					50					+	+	+
Вариати	вная часть						97	97		3820	3820	1442	1442	1784	594	4	144	17		17 74	36		68			58		11	464	51	51	85	187	90	7	320	36 3	36 86	5 9	0 72
+	51.B.01	Пищевая химия	3				4	4	36	144	144	51	51	66	27											_		4	144	17	34		66	27					_	
+	Б1.В.02 Б1.В.03	Биология клетки и основы генетики Основы биотехнологии	3				3	3	36 36	108 144	108 144	34 54	34 54	47 54	27 36													3	108	17		17	47	27	4	144	10	36	5	54 36
		Процессы и аппараты биотехнологических																								-	-								4	144	18 3	30	+	4 30
+	Б1.В.04	производств	5				4	4	36	144	144	51	51	66	27																								_	
+	Б1.В.05	Сырье животного и растительного происхождения	5				4	4	36	144	144	34	34	83	27																						ı			
+	Б1.В.06	Введение в технологию продуктов питания	5				4	4	36	144	144	51	51	66	27																									
+	Б1.В.07	Промышленная, экологическая, медицинская и	6 !	5			7	7	36	252	252	68	68	157	27																						1			
		сельскохозяйственная биотехнология																																				_	4	
+	51.B.08 51.B.09	Основы энзимологии Технология БАВ и их использование	7				4	4	36 36	144 144	144 144	51 45	51 45	57 63	36 36				-								-										-+	$-\!\!\!+\!\!\!\!-$	+	-
+	51.B.10	Научно-исследовательская работа		7		7	4	4	36	144	144	60	60	84	30																						-	+	+	-
+	Б1.В.11	Технология белковых гидролизатов	7				4	4	36	144	144	45	45	63	36																									
+	Б1.В.12	Основы инженерного моделирования		7			3	3	36	108	108	45	45	63				耳											耳			耳					I	工	工	
+	Б1.В.13	Технология разработки нормативной документации	;	7			2	2	36	72	72	30	30	42																										
+	Б1.В.14	Система менеджмента безопасности пищевой	,	3			3	3	36	108	108	45	45	63																										
		продукции		-	+				\vdash		-	-						_			-		\vdash			_			_								-+	+	+	+
+	Б1.В.15	Молекулярно-биологические и физико- химические методы анализа биокатализаторов	8				4	4	36	144	144	45	45	72	27																									
+	Б1.В.16	Безопасиость биотехногомических произ	8	+	T		3	3	36	108	108	45	45	36	27					-	+					+	+										-	十	+	\dashv
+		Безопасность биотехнологических производств	7		+-		5	٥	36	180	180		45		27					_	-		\vdash			+	-										\dashv	+	+	+
+	51.5.17	Пищевая биотехнология Элективные дисциплины по физической	/		+ ′		5	5	36	100		30	50	123	2/		-				+					_											-+	+	+	+
+	Б1.В.18	культуре и спорту		456	1					328	328	328	328										68			58			68			68				68	$\perp \perp$	68	3	_
+		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1		-		4	4	\vdash	144	144	34	34	74	36	4	144			17 74	-		\vdash			+	-										\dashv	+	+	+
+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в профессиональную деятельность	1				4	4	36	144	144	34	34	74	36	4	144	17		17 74	36																		\perp	
-		Основы биоэнергетики	1		_		4	4	36	144	144	34	34	74	36	4	144	17		17 74	36		igsquare			_			ļ]				<u>_</u>		\perp	\perp
+		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 Управление персоналом		5	-		3	3	20	108	108	51	51	57						_	-		\vdash			+	-										\dashv	+	+	+
-		Управление персоналом Социальная психология		5	1		3	3	36 36	108	108 108	51 51	51 51	57					-	-	-		\vdash			+	-			-							\dashv	+	+	-
+		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3	-	1		4	4		144	144	34	34	74	36				-	-	1					\dashv	1	4	144	17	17		74	36			-	+	+	+
+		Физиология питания	3				4	4	36	144	144	34	34	74	36													4	144	17	17		74	36					1	
-		Гомеостаз и питание	3				4	4	36	144	144	34	34	74	36			\Box					Ш					4	144	17	17		74	36			$oldsymbol{\perp}$	\bot	丰	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		8			4	4		144	144	45	45	99																								L		

						Kvi	рс 3													Kvr	x 4							Закреп
		(Семестр	5		1			(Семестр	6					(Семестр	7					(`еместр	8			ленная
з.е. 26	Итого 1000	Лек 119	Лаб 136	Пр 115	CP 477	Конт роль 153	з.е. 28	Итого 1068	Лек 119	Лаб 153	Пр 128	CP 506	Конт роль	з.е. 25	Итого 900	Лек 90	Лаб 135	Пр 75	CP 501	Конт роль	з.е. 23	Итого 828	Лек 90	Лаб 120	Пр 60	CP 450	Конт роль	Код
4	144	17	34	113	57	36	15	540	68	68	68	273	63	3	108	15	133	30	63	33	5	180	15	30	00	108	27	
																												3 22
																												3
																												19
																												14 9
																												28
																												3 28
																												28
																												10
																												26
																												25 25
																												28
	144	17	24		1	26																						23
4	144	17	34		57	36	4	144	17		34	66	27															25
							4	144	17	34	3.	57	36															25
							4	144	17		34	93																1
							3	108	17	34		57		,	100	15		20										25 25
														3	108	15		30	63		5	180	15	30		108	27	25
																						100	10	50		100		3
22	856	102	102	115	420	117	13	528	51	85	60	233	99	22	792	75	135	45	438	99	18	648	75	90	60	342	81	21
22	030	102	102	113	720	117	13	320	31	03	00	233	33	22	732	75	133	7.5	130	33	10	070	75	30	00	372	01	25
																												25 25
4	144	17	34		66	27																						26
4	144	17	17		83	27																						25
4	144	17	34		66	27																						25
3	108	17	17		74		4	144	17	17		83	27															25
							4	144	17	34		57	36	4	144	15	30		63	36								25 25
														4	144		60		84									25
														4	144 108	15 15	30	30	63 63	36								25 26
														2	72	15		15	42									23
																					3	108	15		30	63		23
																					4	144	15	30		72	27	25
																					3	108	15	30		36	27	25
														5	180	15	15		123	27								25
	64			64				60			60																	21
																												25
																												25
3	108 108	17		34 34	57																							1
3	108	17		34	57																							3
																												25
																												25
		<u> </u>	<u> </u>	1		1		<u> </u>		<u> </u>			<u> </u>						<u> </u>		4	144	15	30		99		

				_																		-	Курс 1												ŀ	(урс 2					_	
-	-	-		Форм	а контро	оля		3.	e.	-			Итого ак	ад.часов					C	еместр 1						Семестр	2					Семес	rp 3					C	Семестр 4			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза .	Вачет	Зачет с оц.	κп	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Р Кон рол		е. Итоп	лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е. Ито	го Лек	Лаб	Пр	СР	Кон		Итого	Лек	Лаб	Пр		Конт роль
+	Б1.В.ДВ.04.	Производственный контроль продуктов биотехнологии			8			4	4	36	144	144	45	45	99																											
-	Б1.В.ДВ.04.	2 Санитария и гигиена биотехнологических производств			8			4	4	36	144	144	45	45	99																											
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	5				4	4		144	144	34	34	74	36																							i I				
+	Б1.В.ДВ.05.	Рациональное питание для различных возрастных групп	5					4	4	36	144	144	34	34	74	36																										
-	Б1.В.ДВ.05.	2 Функциональное питание	5					4	4	36	144	144	34	34	74	36																							ī			
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	6					5	5		180	180	51	51	93	36																							i I			
+	Б1.В.ДВ.06.	Технология производства аналогов и комбинированных продуктов питания	6					5	5	36	180	180	51	51	93	36																										
-	Б1.В.ДВ.06.	2 Проектирование комбинированных продуктов питания	6					5	5	36	180	180	51	51	93	36																										
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	4					3	3		108	108	36	36	36	36																				3	108	18		18	36	36
+	Б1.В.ДВ.07.	Основы строительства и сантехники	4					3	3	36	108	108	36	36	36	36																				3	108	18		18	36	36
-	Б1.В.ДВ.07.	2 Основы инженерного строительства	4					3	3	36	108	108	36	36	36	36																				3	108	18		18	36	36
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	8				8	4	4		144	144	45	45	72	27																							ш.			
+	Б1.В.ДВ.08.	Экономика и организация производства	8				8	4	4	36	144	144	45	45	72	27																							ш.			
-	Б1.В.ДВ.08.	12 Производственный менеджмент	8				8	4	4	36	144	144	45	45	72	27																							ш.			
Блок 2.П	рактики							18	18		648	648			648								3	108				108								3	108				108	
Вариати	вная часті	·						18	18		648	648			648								3	108				108								3	108				108	
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности			2			3	3	36	108	108			108								3	108				108														
+	Б2.B.02(Π)	Научно-исследовательская работа			46			9	9	36	324	324			324																					3	108		1		108	
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная			8			6	6	36	216	216			216																											
Блок 3.Г	осударств	енная итоговая аттестация						6	6		216	216			216																											
Базовая	часть							6	6		216	216			216																											
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						6	6	36	216	216			216																											
ФТД.Фан	ультатив	1						4	4		144	144	64	64	80		2	72	17		17 3	8																				
Вариати	вная часті							4	4		144	144	64	64	80		2	72	17		17 3	8																				
+	ФТД.В.01	Ферментативный гидролиз в технологии функциональных пищевых продуктов		78				2	2	36	72	72	30	30	42																											
+	ФТД.В.02	Социальная защита лиц с ограниченными возможностями		1				2	2	36	72	72	34	34	38		2	72	17		17 3																		$oxed{\Box}$			
		Итого з.е./Акад.часов (без факультативов)						240	240		8968	8968	3009	3009	4789	1170	29	1044	119	34	238 49	162	2 31	1184	119	136	170	597	162	28 107	6 136	170	119	489	162	32	1220	126	180	122	630	162
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад											Ţ			51			54				3.8			54			53.8			54			52				54			
		Контактная работа(без элек. дисц. по ф.к. и спо														23						21						21							20							
		з.е. на курсах (без факультативов)																					60													60						

						Кур	ос 3													Кур	oc 4							Закреп
		(Семестр	5					(Семестр	6					(Семестр	7					(Семестр	8			ленная
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Ла6	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Ла6	Пр	СР	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Ла6	Пр	СР	Конт роль	Код
																					4	144	15	30		99		25
																					4	144	15	30		99		25
4	144	17		17	74	36																						
4	144	17		17	74	36																						25
4	144	17		17	74	36																						25
							5	180	17	34		93	36															
							5	180	17	34		93	36															25
							5	180	17	34		93	36															25
																												26
																												26
																					4	144	15		30	72	27	
																					4	144	15		30	72	27	1
																					4	144	15		30	72	27	1
							6	216				216									6	216				216		
							6	216				216									6	216				216		
																												25
							6	216				216																25
																					6	216				216		25
																					6	216				216		
																					6	216				216		
																					6	216				216		25
														1	36	15			21		1	36		15		21		
														1	36	15			21		1	36		15		21		
														1	36	15			21		1	36		15		21		25
																												3
26	1000	119	136	115	477	153	34	1284	119	153	128	722	162	25	900	90	135	75	501	99	35	1260	90	120	60	882	108	
		49	9.9			54			53	3.3			54			50	3.4			49.5			- 4	18			54	
			18							20							20							18				
						Е	0													6	60							