ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Шека О.Л.*

" __ " _____ 20__ г.

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбвтуз"

Протокол № 6/26 от 27.02.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки "Продукты питания животного происхождения"

Профиль: Продукты питания из водных биологических ресурсов

Кафедра: Технология продуктов питания

Факультет: Институт заочного обучения

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

+	*Виды профессиональной деятельности*
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Учебный год 2020-2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР _____ */ Жук Т.А./*

Начальник УМУ _____ */ Хмелева О.В./*

Директор института _____ */ Бойцова Т.М./*

Зав. кафедрой _____ */ Максимова С.Н. /*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
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
I	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	К	К К К * К К	К						* * *		* * * * * *									*	*	Э Э Э Э Э *	Э	Э	Э	Э	Э			К	К	К	К	К	К	К
II										* * *								К	К К К К К К	К						* * *						Э	Э	Э	* Э Э Э Э Э Э	* Э Э Э Э Э Э	Э	У	У	У	У	* У У У У У У	У			К	К	К	К	К	К	К
III										* * *								К	К К К К К *							* * *	Э Э * Э Э Э	Э	Э	Э	Э	Э	У	У	* У У У У У У	* У У У У У У	У	У	У	У	У	* * * * * * *				К	К	К	К	К	К	К
IV										* * * * * * *								К	К	К	Э	Э	Э	Э	Э	Э Э Э Э * Э	Э	П П П П * П	П	П	П	П	П	П	П	* * *	* *						* * * * * * *				К	К	К	К	К	К	К
V										* * * * * * *								К	К * К К К К	К						* Э Э Э Э Э Э	Э Э Э Э Э Э *	Э	Э	Э	Э	Э				* *							* * * * * * *							К	К	К	К
VI						* * * * * * Пд	Пд	Пд	Пд	Пд * Пд Пд Пд Пд Пд	Д	Д	Д	Д	К	К	К	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

График сессий

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Сессия 3	Сессия 3	Сессия 3	Сессия 3	Сессия 3
Продолжительность					
Дата начала/Номер недели					
Дата окончания/Номер недели					

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**35**	**31 2/6**	**29 1/6**	**28 1/6**	**26 2/6**	150
Э	Экзаменационные сессии	**5 5/6**	**5 4/6**	**6 5/6**	**6 5/6**	**6 4/6**	31 5/6
У	Учебная практика		**4**	**6**			10
П	Производственная практика				**6**		6
Пд	Преддипломная практика					**4**	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					**4**	4
К	Продолжительность каникул	**69 дн**	**69 дн**	**61 дн**	**70 дн**	**69 дн**	338 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**8 дн**	**7 дн**	**7 дн**	**6 дн**	**7 дн**	35 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	1825 дн

Календарный учебный график

Високосный год	☐	☐	☐	☐	☐	

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1							Курс 2							Курс 3							Курс 4						
																	Сессия 3							Сессия 3							Сессия 3							Сессия 3						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7672	7672	944	944	6360	368	2200	86	28	82	1914	90		1512	90	56	54	1225	87		1368	82	90	26	1100	70		1404	82	58	48	1147	69	
Базовая часть								92	92		3312	3312	392	392	2766	154	1692	76	28	70	1441	77		936	52	26	40	771	47		288	18	14	10	233	13		396	26	8	24	321	17	
+	Б1.Б.01	История	1					4	4	36	144	144	12	12	123	9	144	6		6	123	9	э																						
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	2	1			1	8	8	36	288	288	28	28	247	13	144			16	124	4	зк	144			12	123	9	э														
+	Б1.Б.03	Философия		1				3	3	36	108	108	12	12	92	4	108	6		6	92	4	з																						
+	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности		2				2	2	36	72	72	8	8	60	4								72	4		4	60	4	з															
+	Б1.Б.05	Русский язык и культура речи		1				2	2	36	72	72	10	10	58	4	72	6		4	58	4	з																						
+	Б1.Б.06	Физика		1			1	6	6	36	216	216	16	16	196	4	216	8	8		196	4	зк																						
+	Б1.Б.07	Органическая химия	2				2	5	5	36	180	180	20	20	151	9								180	10	10		151	9	эк															
+	Б1.Б.08	Неорганическая химия	1				1	5	5	36	180	180	18	18	153	9	180	8	10		153	9	эк																						
+	Б1.Б.09	Аналитическая химия	1				1	4	4	36	144	144	18	18	117	9	144	8	10		117	9	эк																						
+	Б1.Б.10	Правоведение		1				2	2	36	72	72	14	14	54	4	72	6		8	54	4	з																						
+	Б1.Б.11	Биохимия		2			2	3	3	36	108	108	24	24	80	4								108	12	12		80	4	эк															
+	Б1.Б.12	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	3				3	5	5	36	180	180	26	26	145	9															180	12	14		145	9	эк								
+	Б1.Б.13	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2			2	4	4	36	144	144	14	14	126	4								144	6		8	126	4	зк															
+	Б1.Б.14	Информатика	1				1	5	5	36	180	180	20	20	151	9	180	10		10	151	9	эк																						
+	Б1.Б.15	Экономика и управление производством		4			4	3	3	36	108	108	22	22	82	4																						108	10		12	82	4	зк
+	Б1.Б.16	Метрология и стандартизация		4			4	3	3	36	108	108	20	20	84	4																						108	8		12	84	4	зк
+	Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий		2				2	2	36	72	72	8	8	60	4								72	4	4		60	4	з															
+	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	4					5	5	36	180	180	16	16	155	9																						180	8	8		155	9	э
+	Б1.Б.19	История и культура стран АТР		2				2	2	36	72	72	12	12	56	4								72	6		6	56	4	з															
+	Б1.Б.20	Компьютерная графика		1				3	3	36	108	108	10	10	94	4	108	4		6	94	4	з																						
+	Б1.Б.21	Менеджмент и маркетинг		3				3	3	36	108	108	16	16	88	4															108	6		10	88	4	з								
+	Б1.Б.22	Основы социологии	1					3	3	36	108	108	12	12	87	9	108	6		6	87	9	э																						
+	Б1.Б.23	Математика	2	1			12	8	8	36	288	288	36	36	239	13	144	8		8	124	4	зк	144	10		10	115	9	эк															
+	Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72			68	4	72				68	4	з																						
Вариативная часть								112	112		4360	4360	552	552	3594	214	508	10		12	473	13		576	38	30	14	454	40		1080	64	76	16	867	57		1008	56	50	24	826	52	
+	Б1.В.01	Методы исследования продуктов из водных биоресурсов	3				3	5	5	36	180	180	24	24	147	9															180	8	16		147	9	эк								
+	Б1.В.02	Основы моделирования технологий продуктов из водных биоресурсов		3			3	3	3	36	108	108	18	18	86	4															108	8	10		86	4	эк								
+	Б1.В.03	Микробиология рыбы и рыбных продуктов	3				3	4	4	36	144	144	18	18	117	9															144	8	10		117	9	эк								
+	Б1.В.04	Тара и упаковка продуктов из водных биоресурсов		2			2	2	2	36	72	72	12	12	56	4								72	6		6	56	4	зк															
+	Б1.В.05	Проектирование предприятий рыбной отрасли	4				4	4	4	36	144	144	22	22	113	9																						144	10		12	113	9	эк
+	Б1.В.06	Технология переработки водорослей		5			5	2	2	36	72	72	14	14	54	4																													
+	Б1.В.07	Научные основы производства продуктов из водных биоресурсов		3			3	3	3	36	108	108	18	18	86	4															108	8		10	86	4	эк								
+	Б1.В.08	Сенсорный анализ продуктов из водных биоресурсов	2				2	4	4	36	144	144	18	18	117	9								144	8	10		117	9	эк															
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование рыбной отрасли		4				3	3	36	108	108	14	14	90	4																						108	6	8		90	4	з
+	Б1.В.10	Производственный контроль продуктов из водных биоресурсов	5				5	5	5	36	180	180	24	24	147	9																													
+	Б1.В.11	Технология продуктов из водных биоресурсов с регулируемой структурой		4			4	2	2	36	72	72	14	14	54	4																						72	8	6		54	4	зк
+	Б1.В.12	Сырье и материалы рыбной промышленности	3			3		4	4	36	144	144	22	22	113	9															144	10	12		113	9	эр								
+	Б1.В.13	Пищевые добавки в рыбной отрасли	4				4	4	4	36	144	144	22	22	113	9																						144	10	12		113	9	эк
+	Б1.В.14	Биология промысловых гидробионтов		3				2	2	36	72	72	12	12	56	4															72	6		6	56	4	з								
+	Б1.В.15	Технологическое регулирование качества, безопасности продукции из водных биоресурсов	4				4	5	5	36	180	180	22	22	149	9																						180	10	12		149	9	эк
+	Б1.В.16	Технология продуктов из водных биоресурсов	5			5		10	10	36	360	360	60	60	291	9																													
+	Б1.В.17	Анатомия и гистология сырья животного происхождения	2				2	3	3	36	108	108	22	22	77	9								108	10	12		77	9	эк															
+	Б1.В.18	Анализ новейших технологий продуктов питания		4		4		2	2	36	72	72	12	12	56	4																						72		12		56	4	зр
+	Б1.В.19	Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения	2				2	3	3	36	108	108	14	14	85	9								108	6	8		85	9	эк															
+	Б1.В.20	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1							328	328			324	4	328				324	4	з																						
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**			**4**			5	**5**		**180**	**180**	**12**	**12**	**164**	**4**																						180	**6**		**6**	**164**	**4**	**о**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Организация и планирование пищевых производств			4			5	5	36	180	180	12	12	164	4																						180	6		6	164	4	о
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационный менеджмент			4			5	5	36	180	180	12	12	164	4																						180	6		6	164	4	о
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	**2**				**2**	4	**4**		**144**	**144**	**16**	**16**	**119**	**9**								144	**8**		**8**	**119**	**9**	**эк**														

Курс 5							Закреп ленная
Сессия 3							
Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Код
1188	78	62	22	974	52		
							3
							19
							3
							26
							22
							14
							28
							28
							28
							3
							25
							24
							23
							10
							1
							23
							27
							26
							3
							18
							1
							3
							9
							21
1188	78	62	22	974	52		
							24
							24
							24
							24
							24
72	8	6		54	4	зк	25
							24
							24
							26
180	8	16		147	9	эк	24
							24
							24
							24
							7
							24
360	30	30		291	9	эр	24
							24
							24
							24
							21
							1
							1

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1							Курс 2							Курс 3							Курс 4						
																	Сессия 3							Сессия 3							Сессия 3							Сессия 3						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
+	Б1.В.ДВ.02.01	История техники и технологии пищевых производств	2				2	4	4	36	144	144	16	16	119	9								144	8		8	119	9	эк														
-	Б1.В.ДВ.02.02	История науки и производства	2				2	4	4	36	144	144	16	16	119	9								144	8		8	119	9	эк														
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	**5**				**5**	4	**4**		**144**	**144**	**16**	**16**	**119**	**9**																												
+	Б1.В.ДВ.03.01	Товароведческая экспертиза продуктов из водных биоресурсов	5				5	4	4	36	144	144	16	16	119	9																												
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы систем автоматизированного проектирования	5				5	4	4	36	144	144	16	16	119	9																												
+	**Б1.В.ДВ.04**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**	**5**				**5**	4	**4**		**144**	**144**	**14**	**14**	**121**	**9**																												
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология функциональных продуктов из водных биологических ресурсов	5				5	4	4	36	144	144	14	14	121	9																												
-	Б1.В.ДВ.04.02	Информационное обеспечение пищевых производств	5				5	4	4	36	144	144	14	14	121	9																												
+	**Б1.В.ДВ.05**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**	**1**				**1**	5	**5**		**180**	**180**	**22**	**22**	**149**	**9**	180	**10**		**12**	**149**	**9**	**эк**																						
+	Б1.В.ДВ.05.01	Введение в профессиональную деятельность	1				1	5	5	36	180	180	22	22	149	9	180	10		12	149	9	эк																					
-	Б1.В.ДВ.05.02	История науки о питании	1				1	5	5	36	180	180	22	22	149	9	180	10		12	149	9	эк																					
+	**Б1.В.ДВ.06**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**		**5**			**5**	3	**3**		**108**	**108**	**8**	**8**	**96**	**4**																												
+	Б1.В.ДВ.06.01	Современные технологии переработки тихоокеанской сельди и лососевых		5			5	3	3	36	108	108	8	8	96	4																												
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология пищевых продуктов из тихоокеанской сельди и лососевых		5			5	3	3	36	108	108	8	8	96	4																												
+	**Б1.В.ДВ.07**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**8**	**8**	**60**	**4**																												
+	Б1.В.ДВ.07.01	Технология разработки нормативной документации		5				2	2	36	72	72	8	8	60	4																												
-	Б1.В.ДВ.07.02	Ведение производственной документации в рыбной отрасли		5				2	2	36	72	72	8	8	60	4																												
+	**Б1.В.ДВ.08**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**	**3**					5	**5**		**180**	**180**	**24**	**24**	**147**	**9**															180	**8**	**16**		**147**	**9**	**э**							
+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы пищевых систем	3					5	5	36	180	180	24	24	147	9															180	8	16		147	9	э							
-	Б1.В.ДВ.08.02	Основы биоэнергетики	3					5	5	36	180	180	24	24	147	9															180	8	16		147	9	э							
+	**Б1.В.ДВ.09**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**	**3**				**3**	4	**4**		**144**	**144**	**20**	**20**	**115**	**9**															144	**8**	**12**		**115**	**9**	**эк**							
+	Б1.В.ДВ.09.01	Основы оценки качества продуктов питания	3				3	4	4	36	144	144	20	20	115	9															144	8	12		115	9	эк							
-	Б1.В.ДВ.09.02	Основы биоорганической химии	3				3	4	4	36	144	144	20	20	115	9															144	8	12		115	9	эк							
+	**Б1.В.ДВ.10**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**5**			**5**	3	**3**		**108**	**108**	**18**	**18**	**86**	**4**																												
+	Б1.В.ДВ.10.01	Технологическое нормирование		5			5	3	3	36	108	108	18	18	86	4																												
-	Б1.В.ДВ.10.02	Продуктовые расчеты в технологии продуктов из водных биологических ресурсов		5			5	3	3	36	108	108	18	18	86	4																												
+	**Б1.В.ДВ.11**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	**4**					3	**3**		**108**	**108**	**12**	**12**	**87**	**9**																					108	**6**		**6**	**87**	**9**	**э**
+	Б1.В.ДВ.11.01	Основы рыболовства и аквакультуры	4					3	3	36	108	108	12	12	87	9																					108	6		6	87	9	э
-	Б1.В.ДВ.11.02	Технология промышленного рыболовства	4					3	3	36	108	108	12	12	87	9																					108	6		6	87	9	э
Блок 2.Практики								30	30		1080	1080																																
Вариативная часть								30	30		1080	1080																																
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений			2			6	6	36	216	216																																
+	Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			3			9	9	36	324	324																																
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4			9	9	36	324	324																																
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			5			6	6	36	216	216																																
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								6	6		216	216																																
Базовая часть								6	6		216	216																																
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						6	6	36	216	216																																
ФТД.Факультативы								4	4		144	144	24	24	112	8	72	6		6	56	4																						
Вариативная часть								4	4		144	144	24	24	112	8	72	6		6	56	4																						
+	ФТД.В.01	Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения		5				2	2	36	72	72	12	12	56	4																												
+	ФТД.В.02	Социальная защита лиц с ограниченными возможностями		1				2	2	36	72	72	12	12	56	4	72	6		6	56	4	з																						
		Итого з.е./Акад.часов (без факультативов)						240	240		8968	8968	944	944	6360	368	2200	86	28	82	1914	90		1512	90	56	54	1225	87		1368	82	90	26	1100	70		1404	82	58	48	1147	69	
																	49							64							173							184						

Курс 5							Закреп ленная
Сессия 3							
Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Код
							24
							24
144	**10**		**6**	**119**	**9**	**эк**	
144	10		6	119	9	эк	24
144	10		6	119	9	эк	24
144	**8**	**6**		**121**	**9**	**эк**	
144	8	6		121	9	эк	24
144	8	6		121	9	эк	10
							24
							24
108	**4**	**4**		**96**	**4**	**зк**	
108	4	4		96	4	зк	24
108	4	4		96	4	зк	24
72	**4**		**4**	**60**	**4**	**з**	
72	4		4	60	4	з	23
72	4		4	60	4	з	24
							24
							25
							24
							25
108	**6**		**12**	**86**	**4**	**зк**	
108	6		12	86	4	зк	24
108	6		12	86	4	зк	24
							6
							6
							24
							24
							24
							24
							24
72	6	6		56	4		
72	6	6		56	4		
72	6	6		56	4	з	24
							3
1188	78	62	22	974	52		
211							