ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Шека О.П.*

"27" 02 2020 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 пищевых производств

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

+	*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 _____ */ Лаптева Е.П./*

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	Э	Э						*							*	*				Э	Э	Э	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К
II																			К	К	Э	Э						*							*	*				Э	*	Э	У	Э	У	У	У	У	У	К	К	К	К
III																			К	К	Э	К						*							*					Э	*	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К
IV																Э	Э	Э	К																Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Пд	*	Д	Д	Д	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	17	34	17	16	33	17	17	34	15	15	30	131
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4	1 5/6	2	3 5/6	2	2	4	15 5/6
У	Учебная практика		4	4		6	6							10
П	Производственная практика								6	6				6
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
К	Каникулы	2 4/6	6	8 4/6	2 4/6	5 1/6	7 5/6	2 5/6	4 1/6	7	1 4/6	7 1/6	8 5/6	32 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2/6 (2 дн)	1 (6 дн)	1 2/6 (8 дн)	2/6 (2 дн)	5/6 (5 дн)	1 1/6 (7 дн)	2/6 (2 дн)	5/6 (5 дн)	1 1/6 (7 дн)	2/6 (2 дн)	5/6 (5 дн)	1 1/6 (7 дн)	4 5/6 (29 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	**52**	22	30	**52**	22	30	**52**	19	33	**52**	208
Студентов														
Групп														

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2												Курс 3												Курс 4												Закрепленная
															Сем. 1 [17 нед]						Сем. 2 [17 нед]						Сем. 3 [17 нед]						Сем. 4 [16 нед]						Сем. 5 [17 нед]						Сем. 6 [17 нед]						Сем. 7 [15 нед]						Сем. 8 [15 нед]						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)																																																														
Базовая часть																																																													
+	Б1.Б.01	История	2				4	4	36	144	144	51	66	27							4	34		17	66	27																																					3
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	3	12			8	8	36	288	288	119	142	27	2			34	38		2			34	38		4			51	66	27																															19
+	Б1.Б.03	Философия		1			3	3	36	108	108	34	74		3	17		17	74																																												3
+	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности		3			2	2	36	72	72	34	38														2	17		17	38																																26
+	Б1.Б.05	Русский язык и культура речи		1			2	2	36	72	72	34	38		2	17		17	38																																												22
+	Б1.Б.06	Физика		23			6	6	36	216	216	85	131								3	17	34		57		3	17	17		74																																14
+	Б1.Б.07	Органическая химия	2				5	5	36	180	180	68	85	27							5	34	34		85	27																																					28
+	Б1.Б.08	Неорганическая химия	1				5	5	36	180	180	68	76	36	5	34	34		76	36																																											28
+	Б1.Б.09	Аналитическая химия	2				4	4	36	144	144	51	66	27							4	17	34		66	27																																					28
+	Б1.Б.10	Правоведение		1			2	2	36	72	72	34	38		2	17		17	38																																												3
+	Б1.Б.11	Биохимия		3			3	3	36	108	108	51	57														3	17	34		57																																25
+	Б1.Б.12	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	4				5	5	36	180	180	68	85	27																			5	17	51		85	27																									24
+	Б1.Б.13	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		4			4	4	36	144	144	68	76																				4	34		34	76																										23
+	Б1.Б.14	Информатика	2	1			5	5	36	180	180	68	85	27	2	17		17	38		3	17		17	47	27																																					10
+	Б1.Б.15	Экономика и управление производством		4			3	3	36	108	108	51	57																				3	17		34	57																										1
+	Б1.Б.16	Метрология и стандартизация		6			3	3	36	108	108	51	57																																3	17		34	57														23
+	Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий		4			2	2	36	72	72	34	38																				2	17	17		38																										27
+	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5			5	5	36	180	180	68	85	27																									2	17	17		38		3	17	17		47	27													26
+	Б1.Б.19	История и культура стран АТР		3			2	2	36	72	72	34	38														2	17		17	38																																3
+	Б1.Б.20	Компьютерная графика		2			3	3	36	108	108	51	57								3	17		34	57																																						18
+	Б1.Б.21	Менеджмент и маркетинг		7			3	3	36	108	108	45	63																																						3	15		30	63								1
+	Б1.Б.22	Основы социологии	1				3	3	36	108	108	34	38	36	3	17		17	38	36																																											3
+	Б1.Б.23	Математика	3	12			8	8	36	288	288	119	142	27	2	17		17	38		2	17		17	38		4	17		34	66	27																															9
+	Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	68	4		2			68	4																																												21
							92	*92*		*3312*	*3312*	*1388*	*1636*	*288*	*23*	*136*	*34*	*204*	*382*	*72*	*26*	*153*	*102*	*119*	*454*	*108*	*18*	*85*	*51*	*119*	*339*	*54*	*14*	*85*	*68*	*68*	*256*	*27*	*2*	*17*	*17*		*38*		*6*	*34*	*17*	*34*	*104*	*27*	*3*	*15*		*30*	*63*								
Вариативная часть																																																														
+	Б1.В.01	Методы исследования продуктов из водных биоресурсов	6	5			5	5	36	180	180	68	85	27																									2	17	17		38		3		34		47	27													24
+	Б1.В.02	Основы моделирования технологий продуктов из водных биоресурсов		5			3	3	36	108	108	34	74																										3	17	17		74																				24
+	Б1.В.03	Микробиология рыбы и рыбных продуктов	5				4	4	36	144	144	51	57	36																									4	17	34		57	36																			24
+	Б1.В.04	Тара и упаковка продуктов из водных биоресурсов		7			2	2	36	72	72	30	42																																						2	15		15	42								24
+	Б1.В.05	Проектирование предприятий рыбной отрасли	7				4	4	36	144	144	60	57	27																																					4	30		30	57	27							24
+	Б1.В.06	Технология переработки водорослей		8			2	2	36	72	72	30	42																																												2	15	15		42		25
+	Б1.В.07	Научные основы производства продуктов из водных биоресурсов		5			3	3	36	108	108	51	57																										3	17		34	57																				24
+	Б1.В.08	Сенсорный анализ продуктов из водных биоресурсов	5				4	4	36	144	144	51	57	36																									4	17	34		57	36																			24
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование рыбной отрасли		6			3	3	36	108	108	51	57																																3	17	34		57														26
+	Б1.В.10	Производственный контроль продуктов из водных биоресурсов	8	7			5	5	36	180	180	60	84	36																																					2	15	15		42		3		30		42	36	24
+	Б1.В.11	Технология продуктов из водных биоресурсов с регулируемой структурой		8			2	2	36	72	72	30	42																																												2	15	15		42		24
+	Б1.В.12	Сырье и материалы рыбной промышленности	5			5	4	4	36	144	144	51	66	27																									4	17	34		66	27																			24
+	Б1.В.13	Пищевые добавки в рыбной отрасли	8				4	4	36	144	144	45	63	36																																											4	15	30		63	36	24
+	Б1.В.14	Биология промысловых гидробионтов		5			2	2	36	72	72	34	38																										2	17		17	38																				7
+	Б1.В.15	Технологическое регулирование качества, безопасности продукции из водных биоресурсов	6				5	5	36	180	180	68	85	27																															5	34	34		85	27													24
+	Б1.В.16	Технология продуктов из водных биоресурсов	67			7	10	10	36	360	360	128	178	54																															5	34	34		85	27	5	30	30		93	27							24
+	Б1.В.17	Анатомия и гистология сырья животного происхождения	3				3	3	36	108	108	34	47	27													3	17	17		47	27																															24
+	Б1.В.18	Анализ новейших технологий продуктов питания		8		8	2	2	36	72	72	30	42																																												2		30		42		24
+	Б1.В.19	Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения	4				3	3	36	108	108	34	47	27																			3	17	17		47	27																									24
+	Б1.В.20	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		23456						328	328	328												68						68						68						64						60															21
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**5**	**6**		5	**5**		**180**	**180**	**68**	**112**																										2	**17**		**17**	**38**		3			**34**	**74**														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Организация и планирование пищевых производств		5	6		5	5	36	180	180	68	112																										2	17		17	38		3			34	74														1
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационный менеджмент		5	6		5	5	36	180	180	68	112																										2	17		17	38		3			34	74														1
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**4**				4	**4**		**144**	**144**	**51**	**66**	**27**																			4	**17**		**34**	**66**	**27**																									
+	Б1.В.ДВ.02.01	История техники и технологии пищевых производств	4				4	4	36	144	144	51	66	27																			4	17		34	66	27																									24
-	Б1.В.ДВ.02.02	История науки и производства	4				4	4	36	144	144	51	66	27																			4	17		34	66	27																									24
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**	**8**				4	**4**		**144**	**144**	**45**	**63**	**36**																																											4	**15**		**30**	**63**	**36**	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Товароведческая экспертиза продуктов из водных биоресурсов	8				4	4	36	144	144	45	63	36																																											4	15		30	63	36	24
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы систем автоматизированного проектирования	8				4	4	36	144	144	45	63	36																																											4	15		30	63	36	24
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**	**7**				4	**4**		**144**	**144**	**45**	**72**	**27**																																					4	**15**	**30**		**72**	**27**							
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология функциональных продуктов из водных биологических ресурсов	7				4	4	36	144	144	45	72	27																																					4	15	30		72	27							24
-	Б1.В.ДВ.04.02	Информационное обеспечение пищевых производств	7				4	4	36	144	144	45	72	27																																					4	15	30		72	27							10
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	**1**				5	**5**		**180**	**180**	**51**	**93**	**36**	5	**17**		**34**	**93**	**36**																																											
+	Б1.В.ДВ.05.01	Введение в профессиональную деятельность	1				5	5	36	180	180	51	93	36	5	17		34	93	36																																											24
-	Б1.В.ДВ.05.02	История науки о питании	1				5	5	36	180	180	51	93	36	5	17		34	93	36																																											24
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**8**			3	**3**		**108**	**108**	**45**	**63**																																												3	**15**	**30**		**63**		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Современные технологии переработки тихоокеанской сельди и лососевых		8			3	3	36	108	108	45	63																																												3	15	30		63		24
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология пищевых продуктов из тихоокеанской сельди и лососевых		8			3	3	36	108	108	45	63																																												3	15	30		63		24
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**		**8**			2	**2**		**72**	**72**	**30**	**42**																																												2	**15**		**15**	**42**		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Технология разработки нормативной документации		8			2	2	36	72	72	30	42																																												2	15		15	42		23
-	Б1.В.ДВ.07.02	Ведение производственной документации в рыбной отрасли		8			2	2	36	72	72	30	42																																												2	15		15	42		24

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2												Курс 3												Курс 4												Закрепленная
															Сем. 1 [17 нед]						Сем. 2 [17 нед]						Сем. 3 [17 нед]						Сем. 4 [16 нед]						Сем. 5 [17 нед]						Сем. 6 [17 нед]						Сем. 7 [15 нед]						Сем. 8 [15 нед]						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**	**3**				5	**5**		**180**	**180**	**68**	**85**	**27**													5	**34**	**34**		**85**	**27**																															
+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы пищевых систем	3				5	5	36	180	180	68	85	27													5	34	34		85	27																															24
-	Б1.В.ДВ.08.02	Основы биоэнергетики	3				5	5	36	180	180	68	85	27													5	34	34		85	27																															25
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**	**4**				4	**4**		**144**	**144**	**51**	**66**	**27**																			4	**17**	**34**		**66**	**27**																									
+	Б1.В.ДВ.09.01	Основы оценки качества продуктов питания	4				4	4	36	144	144	51	66	27																			4	17	34		66	27																									24
-	Б1.В.ДВ.09.02	Основы биоорганической химии	4				4	4	36	144	144	51	66	27																			4	17	34		66	27																									25
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**8**			3	**3**		**108**	**108**	**45**	**63**																																												3	**15**		**30**	**63**		
+	Б1.В.ДВ.10.01	Технологическое нормирование		8			3	3	36	108	108	45	63																																												3	15		30	63		24
-	Б1.В.ДВ.10.02	Продуктовые расчеты в технологии продуктов из водных биологических ресурсов		8			3	3	36	108	108	45	63																																												3	15		30	63		24
+	Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	**7**				3	**3**		**108**	**108**	**30**	**51**	**27**																																							3	**15**		**15**	**51**	**27**							
+	Б1.В.ДВ.11.01	Основы рыболовства и аквакультуры	7				3	3	36	108	108	30	51	27																																					3	15		15	51	27							6
-	Б1.В.ДВ.11.02	Технология промышленного рыболовства	7				3	3	36	108	108	30	51	27																																					3	15		15	51	27							6
							112	*112*		*4360*	*4360*	*1797*	*1996*	*567*	*5*	*17*		*34*	*93*	*36*				*68*			*8*	*51*	*51*	*68*	*132*	*54*	*11*	*51*	*51*	*102*	*179*	*81*	*24*	*136*	*136*	*132*	*425*	*99*	*19*	*85*	*136*	*94*	*348*	*81*	*20*	*120*	*75*	*60*	*357*	*108*	*25*	*105*	*150*	*75*	*462*	*108*	
							204	*204*		*7672*	*7672*	*3185*	*3632*	*855*	*28*	*153*	*34*	*238*	*475*	*108*	*26*	*153*	*102*	*187*	*454*	*108*	*26*	*136*	*102*	*187*	*471*	*108*	*25*	*136*	*119*	*170*	*435*	*108*	*26*	*153*	*153*	*132*	*463*	*99*	*25*	*119*	*153*	*128*	*452*	*108*	*23*	*135*	*75*	*90*	*420*	*108*	*25*	*105*	*150*	*75*	*462*	*108*	
Блок 2.Практики																																																															
Вариативная часть																																																															
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений			2		6	6	36	216	216		216								6				216																																						24
+	Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			4		9	9	36	324	324		324																				9				324																										24
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			6		9	9	36	324	324		324																																9				324														24
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			8		6	6	36	216	216		216																																												6				216		24
							30	*30*		*1080*	*1080*		*1080*								*6*				*216*								*9*				*324*								*9*				*324*								*6*				*216*		
							30	*30*		*1080*	*1080*		*1080*								*6*				*216*								*9*				*324*								*9*				*324*								*6*				*216*		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																																															
Базовая часть																																																															
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6	36	216	216		216																																												6				216		24
							6	*6*		*216*	*216*		*216*																																												*6*				*216*		
							6	*6*		*216*	*216*		*216*																																												*6*				*216*		
ФТД.Факультативы																																																															
Вариативная часть																																																															
+	ФТД.В.01	Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения		7			2	2	36	72	72	30	42																																						2	15	15		42								24
+	ФТД.В.02	Социальная защита лиц с ограниченными возможностями		1			2	2	36	72	72	34	38		2	17		17	38																																												3
							4	*4*		*144*	*144*	*64*	*80*		*2*	*17*		*17*	*38*																																*2*	*15*	*15*		*42*								
							4	*4*		*144*	*144*	*64*	*80*		*2*	*17*		*17*	*38*																																*2*	*15*	*15*		*42*								
		Итого з.е./Акад.часов (без факультативов)					240	240		8968	8968	3185	4928	855	28	153	34	238	475	108	32	153	102	187	670	108	26	136	102	187	471	108	34	136	119	170	759	108	26	153	153	132	463	99	34	119	153	128	776	108	23	135	75	90	420	108	37	105	150	75	894	108	
		Недельная нагрузка в семестрах (акад.час/нед)													53					54	52.8					54	52.8					54	53.8					54	53					54	50.2					54	48					54	52.8					54	
		работа (без элек. дисц. по ф.к. и спорту) (акад.ч													25						22						21						22.4						22						20						20						22						
		з.е. на курсах (без факультативов)													60												60												60												60												