

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки "Продукты питания из растительного сырья"

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Пищевая биотехнология

Факультет: Институт заочного обучения

Квалификация: <u>бакалавр</u>
Программа подготовки: <u>прикладной бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>Заочная</u>
Срок получения образования: <u>5л</u>

+	<u>Виды профессиональной деятельности</u>
+	<u>производственно-технологическая</u>
+	<u>организационно-управленческая</u>
+	<u>расчетно-проектная</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Учебный год 2020-2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР

Начальник УМУ

Директор института

Зав. кафедрой

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

"24" 02 2020



 / Жук Т.А./

 / Хмелева О.В./

 / Бойцова Т.М./

 / Кращенко В.В./

Календарный учебный график

Високосный год	<input type="checkbox"/>					
----------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1							Курс 2							Курс 3								
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	958	958	6468	354	Сессия 1							Сессия 1							Сессия 1						
																			Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.
Блок 1. Дисциплины (модули)									207	207		3672	3672	446	446	3056	170	1836	74	34	92	1549	87		1840	78	108	14	1548	92		1512	70	106	24	1237	75		
Базовая часть									102	102		3672	3672	446	446	3056	170	1836	64	34	78	1370	74		900	46	56	14	736	48		504	26	30	12	405	31		
+	Б1.Б.01	История	1					1	4	4	36	144	144	14	14	121	9	144	6		8	121	9	эк															
+	Б1.Б.02	Философия	1					1	3	3	36	108	108	14	14	85	9	108	6		8	85	9	эк															
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	1					1	7	7	36	252	252	26	26	217	9	252			26	217	9	эк															
+	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности		2				2	2	2	36	72	72	10	10	58	4							72	4		6	58	4	эк									
+	Б1.Б.05	Правоведение		1				1	3	3	36	108	108	16	16	88	4	108	6		10	88	4	эк															
+	Б1.Б.06	Физика	1					1	8	8	36	288	288	28	28	251	9	288	12	16		251	9	эк															
+	Б1.Б.07	Математика	1					1	7	7	36	252	252	26	26	217	9	252	12		14	217	9	эк															
+	Б1.Б.08	Общая и санитарная микробиология	2					2	5	5	36	180	180	26	26	145	9							180	10	16		145	9	эк									
+	Б1.Б.09	Общая химия	1					1	4	4	36	144	144	18	18	117	9	144	8	10		117	9	эк															
+	Б1.Б.10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		1				1	3	3	36	108	108	14	14	90	4	108	6	8		90	4	эк															
+	Б1.Б.11	Биохимия	3	2				23	8	8	36	288	288	36	36	239	13							144	8	10		122	4	эк	144	8	10		117	9	эк		
+	Б1.Б.12	Пищевая химия	2					2	4	4	36	144	144	16	16	119	9							144	6	10		119	9	эк									
+	Б1.Б.13	Сырье для производства продуктов отрасли	2					4	4	4	36	144	144	16	16	119	9							144	6	10		119	9	э									
+	Б1.Б.14	Прикладная информатика		23				23	7	7	36	252	252	32	32	212	8							108	6		8	90	4	эк	144	6		12	122	4	эк		
+	Б1.Б.15	Технология хранения и переработки зерна	2					2	3	3	36	108	108	16	16	83	9							108	6	10		83	9	эк									
+	Б1.Б.16	Технология отделочных полуфабрикатов	3					3	3	3	36	108	108	16	16	83	9																						
+	Б1.Б.17	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	3					3	3	3	36	108	108	16	16	83	9																						
+	Б1.Б.18	Технология кондитерских изделий	5				5	10	10	36	360	360	48	48	303	9																							
+	Б1.Б.19	Основы инженерного моделирования			5			4	4	4	36	144	144	20	20	120	4																						
+	Б1.Б.20	Русский язык и культура речи		1				1	2	2	36	72	72	10	10	58	4	72	4		6	58	4	эк															
+	Б1.Б.21	История и культура стран АТР		1				2	2	2	36	72	72	10	10	58	4	72	4		6	58	4	э															
+	Б1.Б.22	Технологическое оборудование отрасли		4				4	4	4	36	144	144	18	18	122	4																						
+	Б1.Б.23	Физическая культура и спорт		1				2	2	2	36	72	72			68	4	72																					
Вариативная часть								105	105		4108	4108	512	512	3412	184	216	10		14	179	13		940	32	52		812	44		1008	44	76	12	832	44			
+	Б1.В.01	Технология макаронных изделий	2					2	4	4	36	144	144	18	18	117	9							144	6	12		117	9	э									
+	Б1.В.02	Пищевые добавки	2					2	3	3	36	108	108	16	16	83	9							108	6	10		83	9	эк									
+	Б1.В.03	Сенсорный анализ продуктов питания		2				2	3	3	36	108	108	16	16	88	4							108	6	10		88	4	эк									
+	Б1.В.04	Введение в технологии продуктов питания	2					2	4	4	36	144	144	20	20	115	9							144	8	12		115	9	эк									
+	Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	4					4	10	10	36	360	360	44	44	307	9																						
+	Б1.В.06	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	3					3	5	5	36	180	180	24	24	147	9																						
+	Б1.В.07	Пищевая микробиология	4					4	5	5	36	180	180	26	26	145	9																						
+	Б1.В.08	Охрана интеллектуальной собственности		3				3	4	4	36	144	144	20	20	120	4																						
+	Б1.В.09	Основы НИР		3				4	4	4	36	144	144	20	20	120	4																						
+	Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	5					4	4	4	36	144	144	22	22	113	9																						
+	Б1.В.11	Экономика и организация производства		4				4	4	4	36	144	144	20	20	120	4																						
+	Б1.В.12	Технология разработки нормативной документации	4					4	4	4	36	144	144	20	20	115	9																						
+	Б1.В.13	Производственный контроль		5				4	4	4	36	144	144	24	24	116	4																						
+	Б1.В.14	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3					3	5	5	36	180	180	20	20	151	9																						
+	Б1.В.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4					4	4	4	36	144	144	20	20	115	9																						
+	Б1.В.16	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		2							328	328			324	4								328				324	4	э									
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1					1	3	3	108	108	14	14	85	9	108	6		8	85	9	эк																
+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в профессиональную деятельность	1					1	3	3	36	108	108	14	14	85	9	108	6		8	85	9	эк															
-	Б1.В.ДВ.01.02	Валеология	1					1	3	3	36	108	108	14	14	85	9	108	6		8	85	9	эк															
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2			5			5	4	4	144	144	20	20	120	4																							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Научно-исследовательская работа			5			5	5	5	36	144	144	20	20	120	4																						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания			5			5	5	5	36	144	144	20	20	120	4																						
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4					3	3	3	108	108	16	16	88	4																							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп		4				3	3	3	36	108	108	16	16	88	4																						
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы диетологии		4				3	3	3	36	108	108	16	16	88	4																						
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	2					2	3	3	108	108	14	14	85	9								108	6	8		85	9	эк									
+	Б1.В.ДВ.04.01	Физиология питания	2																																				

Курс 4							Курс 5							Закреп ленная
Сессия 1							Сессия 1							
Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Код
180	8		16	147	9	э								
180	8		16	147	9	э								25
180	8		16	147	9	э								25
														25
														25
														1
														1
							144	8		12	115	9	эк	
							144	8		12	115	9	эк	23
							144	8		12	115	9	эк	23
							108	6		10	88	4	зр	
							108	6		10	88	4	зр	1
							108	6		10	88	4	зр	1
														25
														25
														25
														25
							72	4	6		58	4		
							72	4	6		58	4		
							72	4	6		58	4	з	25
														3
1404	66	64	58	1159	57		1188	46	56	68	975	43		
196							214							