ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Шека О.Л.*

"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: Технология мяса и мясных продуктов

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	У	У	У	У	К	К	К	К	К
II																			К	К	Э	Э						*							*	*				Э	Э	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К
III																			К	К	Э	К						*							*					Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К
IV																Э		Э	К																Э	Э		Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	К	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	Продолжительность каникул	19 дн	42 дн	61 дн	19 дн	36 дн	55 дн	19 дн	30 дн	49 дн	11 дн	51 дн	62 дн	227 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 дн	6 дн	8 дн	2 дн	5 дн	7 дн	2 дн	5 дн	7 дн	2 дн	5 дн	7 дн	29 дн
Продолжительность		154 дн	211 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	133 дн	232 дн	365 дн	1460 дн
Високосный год			☐			☐			☐			☐		

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1														Курс 2													
																Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)							204	204		7672	7672	3170	3170	3647	855	28	1008	153	34	238	475	108	26	1004	153	102	187	454	108	26	1004	136	102	187	471	108	25	968	136	119	170	435	108
Базовая часть							92	92		3312	3312	1388	1388	1636	288	23	828	136	34	204	382	72	26	936	153	102	119	454	108	18	648	85	51	119	339	54	14	504	85	68	68	256	27
+	Б1.Б.01	История	2				4	4	36	144	144	51	51	66	27								4	144	34		17	66	27														
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	3	12			8	8	36	288	288	119	119	142	27	2	72			34	38		2	72			34	38		4	144			51	66	27							
+	Б1.Б.03	Философия		1			3	3	36	108	108	34	34	74		3	108	17		17	74																						
+	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности		3			2	2	36	72	72	34	34	38																2	72	17		17	38								
+	Б1.Б.05	Русский язык и культура речи		1			2	2	36	72	72	34	34	38		2	72	17		17	38																						
+	Б1.Б.06	Физика		23			6	6	36	216	216	85	85	131									3	108	17	34		57		3	108	17	17		74								
+	Б1.Б.07	Органическая химия	2				5	5	36	180	180	68	68	85	27								5	180	34	34		85	27														
+	Б1.Б.08	Неорганическая химия	1				5	5	36	180	180	68	68	76	36	5	180	34	34		76	36																					
+	Б1.Б.09	Аналитическая химия	2				4	4	36	144	144	51	51	66	27								4	144	17	34		66	27														
+	Б1.Б.10	Правоведение		1			2	2	36	72	72	34	34	38		2	72	17		17	38																						
+	Б1.Б.11	Биохимия		3			3	3	36	108	108	51	51	57																3	108	17	34		57								
+	Б1.Б.12	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	4				5	5	36	180	180	68	68	85	27																					5	180	17	51		85	27
+	Б1.Б.13	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		4			4	4	36	144	144	68	68	76																						4	144	34		34	76	
+	Б1.Б.14	Информатика	2	1			5	5	36	180	180	68	68	85	27	2	72	17		17	38		3	108	17		17	47	27														
+	Б1.Б.15	Экономика и управление производством		4			3	3	36	108	108	51	51	57																						3	108	17		34	57	
+	Б1.Б.16	Метрология и стандартизация		6			3	3	36	108	108	51	51	57																													
+	Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий		4			2	2	36	72	72	34	34	38																						2	72	17	17		38	
+	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5			5	5	36	180	180	68	68	85	27																												
+	Б1.Б.19	История и культура стран АТР		3			2	2	36	72	72	34	34	38																2	72	17		17	38								
+	Б1.Б.20	Компьютерная графика		2			3	3	36	108	108	51	51	57									3	108	17		34	57															
+	Б1.Б.21	Менеджмент и маркетинг		7			3	3	36	108	108	45	45	63																													
+	Б1.Б.22	Основы социологии	1				3	3	36	108	108	34	34	38	36	3	108	17		17	38	36																					
+	Б1.Б.23	Математика	3	12			8	8	36	288	288	119	119	142	27	2	72	17		17	38		2	72	17		17	38		4	144	17		34	66	27							
+	Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	68	68	4		2	72			68	4																						
Вариативная часть							112	112		4360	4360	1782	1782	2011	567	5	180	17		34	93	36		68			68			8	356	51	51	68	132	54	11	464	51	51	102	179	81
+	Б1.В.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов	6	5			5	5	36	180	180	68	68	85	27																												
+	Б1.В.02	Основы моделирования технологий мясных продуктов	5				3	3	36	108	108	34	34	47	27																												
+	Б1.В.03	Микробиология мяса и мясных продуктов	5				4	4	36	144	144	51	51	57	36																												
+	Б1.В.04	Тара и упаковка мяса и мясных продуктов		7			2	2	36	72	72	30	30	42																													
+	Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли	7				4	4	36	144	144	60	60	57	27																												
+	Б1.В.06	Сенсорный анализ мясных продуктов	5				4	4	36	144	144	51	51	57	36																												
+	Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли		6			3	3	36	108	108	51	51	57																													
+	Б1.В.08	Производственный контроль мяса и мясных продуктов	8	7			5	5	36	180	180	60	60	93	27																												
+	Б1.В.09	Технология мясных продуктов с регулируемой структурой		8			2	2	36	72	72	30	30	42																													
+	Б1.В.10	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов		5		5	3	3	36	108	108	51	51	57																													
+	Б1.В.11	Пищевые добавки в мясной отрасли	8				4	4	36	144	144	45	45	72	27																												
+	Б1.В.12	Научные основы производства мясопродуктов		5			2	2	36	72	72	34	34	38																													
+	Б1.В.13	Ветеринарно-санитарный контроль мясопродуктов		5			2	2	36	72	72	34	34	38																													
+	Б1.В.14	Технология мяса и мясных продуктов	78			8	10	10	36	360	360	120	120	186	54																												
+	Б1.В.15	Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов	6				5	5	36	180	180	68	68	85	27																												
+	Б1.В.16	Общая технология мясной отрасли	6	5			7	7	36	252	252	85	85	140	27																												
+	Б1.В.17	Анатомия и гистология сырья животного происхождения	3				3	3	36	108	108	34	34	47	27															3	108	17	17		47	27							
+	Б1.В.18	Анализ новейших технологий продуктов питания		8		8	2	2	36	72	72	30	30	42																													
+	Б1.В.19	Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения	4				3	3	36	108	108	34	34	47	27																					3	108	17	17		47	27
+	Б1.В.20	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		23456						328	328	328	328											68			68				68			68				68			68		
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**			**6**		5	**5**		**180**	**180**	**68**	**68**	**112**																													
+	Б1.В.ДВ.01.01	Организация и планирование пищевых производств			6		5	5	36	180	180	68	68	112																													
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационный менеджмент			6		5	5	36	180	180	68	68	112																													
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	**4**				4	**4**		**144**	**144**	**51**	**51**	**66**	**27**																					4	**144**	**17**		**34**	**66**	**27**
+	Б1.В.ДВ.02.01	История техники и технологии пищевых производств	4				4	4	36	144	144	51	51	66	27																					4	144	17		34	66	27
-	Б1.В.ДВ.02.02	История науки и производства	4				4	4	36	144	144	51	51	66	27																					4	144	17		34	66	27

Курс 3														Курс 4														Закреп ленная
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код
25	964	153	170	98	444	99	26	996	136	119	162	471	108	23	828	135	75	90	420	108	25	900	105	165	45	477	108	
2	72	17	17		38		6	216	34	17	34	104	27	3	108	15		30	63									
																												3
																												19
																												3
																												26
																												22
																												14
																												28
																												28
																												28
																												3
																												25
																												24
																												23
																												10
																												1
							3	108	17		34	57																23
																												27
2	72	17	17		38		3	108	17	17		47	27															26
																												3
																												18
														3	108	15		30	63									1
																												3
																												9
																												21
23	892	136	153	98	406	99	20	780	102	102	128	367	81	20	720	120	75	60	357	108	25	900	105	165	45	477	108	
2	72	17	17		38		3	108		34		47	27															24
3	108	17	17		47	27																						24
4	144	17	34		57	36																						24
														2	72	15		15	42									24
														4	144	30		30	57	27								24
4	144	17	34		57	36																						24
							3	108	17	34		57																26
														2	72	15	15		42		3	108		30		51	27	24
																					2	72	15	15		42		24
3	108	17	34		57																							24
																					4	144	15	30		72	27	24
2	72	17		17	38																							24
2	72	17	17		38																							24
														5	180	30	30		93	27	5	180	30	30		93	27	24
							5	180	34	34		85	27															24
3	108	17		17	74		4	144	17		34	66	27															24
																												24
																					2	72		30		42		24
																												24
	64			64				60			60																	21
							5	**180**	**34**		**34**	**112**																
							5	180	34		34	112																1
							5	180	34		34	112																1
																												24
																												24

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1														Курс 2													
																Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	**8**				4	**4**		**144**	**144**	**45**	**45**	**72**	**27**																												
+	Б1.В.ДВ.03.01	Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов	8				4	4	36	144	144	45	45	72	27																												
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы систем автоматизированного проектирования	8				4	4	36	144	144	45	45	72	27																												
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**	**7**				4	**4**		**144**	**144**	**45**	**45**	**72**	**27**																												
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов из мяса птицы	7				4	4	36	144	144	45	45	72	27																												
-	Б1.В.ДВ.04.02	Информационное обеспечение пищевых производств	7				4	4	36	144	144	45	45	72	27																												
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**	**1**				5	**5**		**180**	**180**	**51**	**51**	**93**	**36**	5	**180**	**17**		**34**	**93**	**36**																						
+	Б1.В.ДВ.05.01	Введение в профессиональную деятельность	1				5	5	36	180	180	51	51	93	36	5	180	17		34	93	36																						
-	Б1.В.ДВ.05.02	История науки о питании	1				5	5	36	180	180	51	51	93	36	5	180	17		34	93	36																						
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**		**8**			3	**3**		**108**	**108**	**45**	**45**	**63**																													
+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология функциональных мясных продуктов		8			3	3	36	108	108	45	45	63																													
-	Б1.В.ДВ.06.02	Особенности технологии мясных продуктов функциональной направленности		8			3	3	36	108	108	45	45	63																													
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**		**8**			2	**2**		**72**	**72**	**30**	**30**	**42**																													
+	Б1.В.ДВ.07.01	Технология разработки нормативной документации		8			2	2	36	72	72	30	30	42																													
-	Б1.В.ДВ.07.02	Ведение производственной документации в мясной отрасли		8			2	2	36	72	72	30	30	42																													
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**	**3**				5	**5**		**180**	**180**	**68**	**68**	**85**	**27**															5	**180**	**34**	**34**		**85**	**27**							
+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы пищевых систем	3				5	5	36	180	180	68	68	85	27															5	180	34	34		85	27							
-	Б1.В.ДВ.08.02	Основы биоэнергетики	3				5	5	36	180	180	68	68	85	27															5	180	34	34		85	27							
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**	**4**				4	**4**		**144**	**144**	**51**	**51**	**66**	**27**																					4	**144**	**17**	**34**		**66**	**27**
+	Б1.В.ДВ.09.01	Основы оценки качества продуктов питания	4				4	4	36	144	144	51	51	66	27																					4	144	17	34		66	27
-	Б1.В.ДВ.09.02	Основы биоорганической химии	4				4	4	36	144	144	51	51	66	27																					4	144	17	34		66	27
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**7**				3	**3**		**108**	**108**	**30**	**30**	**51**	**27**																												
+	Б1.В.ДВ.10.01	Методология разработки инновационных мясных продуктов	7				3	3	36	108	108	30	30	51	27																												
-	Б1.В.ДВ.10.02	Основы экспертизы продуктов питания	7				3	3	36	108	108	30	30	51	27																												
Блок 2.Практики							30	30		1080	1080			1080									6	216				216									9	324				324	
Вариативная часть							30	30		1080	1080			1080									6	216				216									9	324				324	
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений			2		6	6	36	216	216			216									6	216				216															
+	Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			4		9	9	36	324	324			324																							9	324				324	
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			6		9	9	36	324	324			324																													
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			8		6	6	36	216	216			216																													
Блок 3.Государственная 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.Факультативы							4	4		144	144	64	64	80		2	72	17		17	38																						
Вариативная часть							4	4		144	144	64	64	80		2	72	17		17	38																						
+	ФТД.В.01	Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения		7			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	38																						
		Итого з.е./Акад.часов (без факультативов)					240	240		8968	8968	3170	3170	4943	855	28	1008	153	34	238	475	108	32	1220	153	102	187	670	108	26	1004	136	102	187	471	108	34	1292	136	119	170	759	108
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)														53						54	52.8						54	52.8						54	53.8						54
		Контактная работа(без элек. дисц. по ф.к. и спорту) (акад.час/нед)														25							22							21							22.4						
		з.е. на курсах (без факультативов)														60														60													

Курс 3														Курс 4														Закреп ленная
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код
																					4	**144**	**15**		**30**	**72**	**27**	
																					4	144	15		30	72	27	24
																					4	144	15		30	72	27	24
														4	**144**	**15**	**30**		**72**	**27**								
														4	144	15	30		72	27								24
														4	144	15	30		72	27								10
																												24
																												24
																					3	**108**	**15**	**30**		**63**		
																					3	108	15	30		63		24
																					3	108	15	30		63		24
																					2	**72**	**15**		**15**	**42**		
																					2	72	15		15	42		23
																					2	72	15		15	42		24
																												24
																												25
																												24
																												25
														3	**108**	**15**		**15**	**51**	**27**								
														3	108	15		15	51	27								24
														3	108	15		15	51	27								24
							9	324				324									6	216				216		
							9	324				324									6	216				216		
																												24
																												24
							9	324				324																24
																					6	216				216		24
																					6	216				216		
																					6	216				216		
																					6	216				216		24
														2	72	15	15		42									
														2	72	15	15		42									
														2	72	15	15		42									24
																												3
25	964	153	170	98	444	99	35	1320	136	119	162	795	108	23	828	135	75	90	420	108	37	1332	105	165	45	909	108	
50.9						54	52.3						54	48						54	52.8						54	
21							21							20							21							
60														60														