ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбвтуз"

Протокол № 9/39 от 29.04.2021

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Щека О.Л.*

"___" _____ 20___ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки "Продукты питания животного происхождения"

Профиль: Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья

Кафедра: Технология продуктов питания

Факультет: Институт пищевых производств

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*	*Зарегистрировано в Минюст*
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО		
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ	№ 713н от 08.10.2020 г.	10.11.2020 г. № 60813
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	№ 602н от 30.08.2019 г.	01.10.2019 г. № 56040

Типы задач профессиональной деятельности
производственно-технологический
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР _____ */ Жук Т.А./*

Начальник УМУ _____ */ Хмелева О.В./*

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

Календарный учебный график 2021-2022 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				
Пн		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Вт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Ср	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Чт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Пт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Сб	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Вс	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
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	53
Пн																			К																		*		Э								У						К
Вт																			К									*											Э								У						К
Ср																			К							*													Э								У						К
Чт										*									К	К	Э	Э																Э	Э	У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К		
Пт																			К	*																		Э		У								К						
Сб																			К	К																		Э		У								К						

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль					Август				
Пн		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Вт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Ср		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Чт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Пт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Сб	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Вс	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
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	53
Пн																			К																	*		Э			*					П						К
Вт																			К																		*	Э			П					П						К
Ср																			К									*										Э			П					П						К
Чт																			К		Э	Э				*												Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К		
Пт										*									К	К																		Э		П								П						
Сб																			К	*																		Э		П								К						

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль					Август				
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
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	53
Пн																			Э																				Э			П								П				
Вт																			Э																				Э			П								П				
Ср																			Э																	*			Э		*								П				
Чт																			Э	К	К	К																Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	
Пт																			Э							*		*										Э		П			П					П				
Сб										*								Э	К																			Э		П			П					К				

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль					Август				
Пн		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
Вт		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Ср		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Чт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Пт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Сб		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вс	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	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	53
Пн						*													Э	К	К															Э	Пд					Г	Г								Д				
Вт																		Э	К	*	К															Э	Пд					Г	Д								К				
Ср																		Э	К	К	К														Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	
Чт																		Э	К	К																*	Пд					*	Д								К				
Пт																		Э	К	К															Э	Э	*					Г	Д								К				
Сб																		Э	К	К								*							Э	Пд	Пд					Г	Д								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	15	32	17	15	32	15	15	30	16	13	29	123
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4	2	2	4	1	2	3	15
У	Учебная практика		8	8										8
П	Производственная практика					8	8		10	10				18
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Продолжительность каникул	10 дн	42 дн	52 дн	8 дн	41 дн	49 дн	22 дн	29 дн	51 дн	15 дн	34 дн	49 дн	201 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 дн	3 дн	5 дн	2 дн	5 дн	7 дн	1 дн	5 дн	6 дн	2 дн	4 дн	6 дн	24 дн
Продолжительность		145 дн	220 дн	365 дн	144 дн	221 дн	365 дн	142 дн	224 дн	366 дн	137 дн	228 дн	365 дн	

-	-	-	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.	КП	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)								183	183		6916	6916	4156	4156	1950	810	26	936	170	136	272	250	108	22	852	165	210	165	204	108	26	1004	221	238	136	301	108	22	852	135	135	195	279	108
Обязательная часть								139	139		5332	5332	3289	3289	1485	558	26	936	170	136	272	250	108	22	852	165	210	165	204	108	20	788	170	170	136	258	54	16	636	90	120	165	189	72
+	Б1.О.01	**История**	**2**	**1**				4	**4**		**144**	**144**	**64**	**64**	**44**	**36**	2	**72**	**17**		**17**	**38**		2	**72**	**15**		**15**	**6**	**36**														
+	Б1.О.01.01	История России		1				2	2	36	72	72	34	34	38		2	72	17		17	38																						
+	Б1.О.01.02	Всеобщая история	2					2	2	36	72	72	30	30	6	36								2	72	15		15	6	36														
+	Б1.О.02	Иностранный язык	1					3	3	36	108	108	34	34	47	27	3	108			34	47	27																				
+	Б1.О.03	Философия		2				2	2	36	72	72	45	45	27									2	72	15		30	27															
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		6				2	2	36	72	72	30	30	42																													
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	68	68	4		2	72			68	4																						
+	Б1.О.06	Русский язык и культура речи		2				2	2	36	72	72	45	45	27									2	72	15		30	27															
+	Б1.О.07	Физика		2				2	2	36	72	72	45	45	27									2	72	15	30		27															
+	Б1.О.08	Неорганическая химия	1					4	4	36	144	144	102	102	15	27	4	144	34	68		15	27																					
+	Б1.О.09	Органическая химия	1					4	4	36	144	144	102	102	15	27	4	144	34	68		15	27																					
+	Б1.О.10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2					6	6	36	216	216	135	135	45	36								6	216	45	90		45	36															
+	Б1.О.11	Правоведение		1				2	2	36	72	72	51	51	21		2	72	17		34	21																						
+	Б1.О.12	Биохимия		2				3	3	36	108	108	90	90	18									3	108	30	60		18															
+	Б1.О.13	Общая микробиология		3				3	3	36	108	108	51	51	57																3	108	17	34		57									
+	Б1.О.14	Информатика		1				2	2	36	72	72	51	51	21		2	72	17		34	21																						
+	Б1.О.15	Экономика пищевых предприятий		4				3	3	36	108	108	75	75	33																						3	108	30		45	33	
+	Б1.О.16	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия		3				3	3	36	108	108	68	68	40																3	108	34		34	40									
+	Б1.О.17	Процессы и аппараты пищевых производств		3				3	3	36	108	108	68	68	40																3	108	34	34		40									
+	Б1.О.18	Производственный менеджмент		5				3	3	36	108	108	75	75	33																													
+	Б1.О.19	Основы социологии		2				2	2	36	72	72	45	45	27									2	72	15		30	27															
+	Б1.О.20	Математика		1				2	2	36	72	72	51	51	21		2	72	17		34	21																						
+	Б1.О.21	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения		4				3	3	36	108	108	75	75	33																						3	108	15	60		33	
+	Б1.О.22	Основы моделирования технологий продуктов из сырья животного происхождения	5					4	4	36	144	144	60	60	57	27																												
+	Б1.О.23	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения	6					3	3	36	108	108	60	60	21	27																												
+	Б1.О.24	Тара и упаковка продуктов животного происхождения	7					3	3	36	108	108	64	64	17	27																												
+	Б1.О.25	Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли	7				7	3	3	36	108	108	64	64	17	27																												
+	Б1.О.26	Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения	4					4	4	36	144	144	75	75	33	36																					4	144	15		60	33	36
+	Б1.О.27	Сенсорный анализ продуктов из сырья животного происхождения		4				3	3	36	108	108	60	60	48																						3	108	15	45		48	
+	Б1.О.28	Технологическое оборудование рыбной и мясной отрасли		6				3	3	36	108	108	75	75	33																													
+	Б1.О.29	Производственный контроль продуктов животного происхождения	6	7				7	7	36	252	252	124	124	101	27																												
+	Б1.О.30	Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения			7			4	4	36	144	144	64	64	80																													
+	Б1.О.31	Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения	4					3	3	36	108	108	30	30	42	36																					3	108	15	15		42	36
+	Б1.О.32	Организация и планирование пищевых производств	8					3	3	36	108	108	65	65	16	27																												
+	Б1.О.33	История техники и технологии пищевых производств	3					3	3	36	108	108	51	51	30	27															3	108	17		34	30	27								
+	Б1.О.34	Товароведческая экспертиза продуктов животного происхождения		7				3	3	36	108	108	96	96	12																													
+	Б1.О.35	Введение в профессиональную деятельность	1					3	3	36	108	108	34	34	47	27	3	108	17		17	47	27																					
+	Б1.О.36	Технология разработки нормативной документации		7				2	2	36	72	72	48	48	24																													
+	Б1.О.37	Основы пищевых систем	3					4	4	36	144	144	68	68	49	27															4	144	34	34		49	27								
+	Б1.О.38	Технологическое нормирование в рыбной отрасли		7				2	2	36	72	72	48	48	24																													
+	Б1.О.39	Санитарная микробиология		3				2	2	36	72	72	51	51	21																2	72	17	34		21									
+	Б1.О.40	Физиология питания		3				2	2	36	72	72	51	51	21																2	72	17	34		21									
+	Б1.О.41	Управление качеством продуктов питания на основе принципов ХАССП		8				2	2	36	72	72	52	52	20																													
+	Б1.О.42	Социальная защита лиц с ограниченными возможностями		1				2	2	36	72	72	51	51	21		2	72	17		34	21																						
+	Б1.О.43	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	8					4	4	36	144	144	78	78	39	27																												
+	Б1.О.44	Технология продуктов животного происхождения с регулируемой структурой		8				2	2	36	72	72	52	52	20																													
+	Б1.О.45	Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства	8					3	3	36	108	108	65	65	16	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
22	862	195	180	130	249	108	23	898	180	195	160	255	108	22	792	112	192	192	242	54	20	720	143	208	91	170	108	
7	322	45	45	115	90	27	14	574	105	90	160	165	54	20	720	96	160	192	218	54	14	504	91	130	91	111	81	
																												3
																												3
																												19
																												3
							2	72	15		15	42																26
																												21
																												22
																												14
																												28
																												28
																												28
																												3
																												25
																												24
																												10
																												1
																												23
																												26
3	108	30		45	33																							1
																												3
																												9
																												24
4	144	15	45		57	27																						24
							3	108	15	45		21	27															24
														3	108	16		48	17	27								24
														3	108	16		48	17	27								24
																												24
																												24
							3	108	30		45	33																26
							4	144	15	45		57	27	3	108		64		44									24
														4	144		64		80									24
																												24
																					3	108	13		52	16	27	1
																												24
														3	108	32		64	12									24
																												24
														2	72	16		32	24									23
																												24
														2	72	16	32		24									24
																												24
																												24
																					2	72	13		39	20		23
																												3
																					4	144	39	39		39	27	24
																					2	72	13	39		20		24
																					3	108	13	52		16	27	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.	КП	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.О.46	Анатомия и гистология сырья животного происхождения	2					3	3	36	108	108	45	45	27	36								3	108	15	30		27	36														
+	Б1.О.47	Основы рыболовства и аквакультуры		6				2	2	36	72	72	60	60	12																													
+	Б1.О.48	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		23456							328	328	328	328											60			60				68			68				60			60		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								44	44		1584	1584	867	867	465	252															6	216	51	68		43	54	6	216	45	15	30	90	36
+	Б1.В.01	Технология переработки водорослей		8				2	2	36	72	72	39	39	33																													
+	Б1.В.02	Сырьевая база рыбной отрасли	3				3	3	3	36	108	108	68	68	13	27															3	108	34	34		13	27							
+	Б1.В.03	Безопасность производства рыбных и мясных продуктов		6				3	3	36	108	108	90	90	18																													
+	Б1.В.04	Технология продуктов из водных биоресурсов	56				6	7	7	36	252	252	135	135	63	54																												
+	Б1.В.05	Технология мяса и мясных продуктов	6	5			6	6	6	36	216	216	120	120	69	27																												
+	Б1.В.06	Технология первичной переработки убойных животных	4					4	4	36	144	144	60	60	48	36																						4	144	30		30	48	36
+	Б1.В.07	Технология продуктов из мяса птицы		7				2	2	36	72	72	48	48	24																													
+	Б1.В.08	Технология эмульсионных мясных продуктов		8				2	2	36	72	72	52	52	20																													
+	Б1.В.09	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов	3				3	3	3	36	108	108	51	51	30	27															3	108	17	34		30	27							
+	Б1.В.10	Переработка вторичного сырья водных биоресурсов	5					3	3	36	108	108	45	45	36	27																												
+	Б1.В.11	Ветеринарно-санитарный контроль в мясной отрасли		4				2	2	36	72	72	30	30	42																							2	72	15	15		42	
+	Б1.В.12	Оперативное управление пищевым предприятием		5				2	2	36	72	72	30	30	42																													
+	Б1.В.13	Основы оценки качества продуктов животного происхождения	5					3	3	36	108	108	60	60	21	27																												
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**8**					2	**2**		**72**	**72**	**39**	**39**	**6**	**27**																												
+	Б1.В.ДВ.01.01	Особенности переработки сырья дальневосточного бассейна	8					2	2	36	72	72	39	39	6	27																												
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология пищевых продуктов из тихоокеанской сельди и лососевых	8					2	2	36	72	72	39	39	6	27																												
Блок 2.Практика								45	45		1620	1620			1620									12	432				432									12	432				432	
Обязательная часть								18	18		648	648			648									12	432				432															
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика: тип-ознакомительная практика			2			12	12	36	432	432			432									12	432				432															
+	Б2.О.02(Пд)	Производственная практика: тип - преддипломная практика			8			6	6	36	216	216			216																													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								27	27		972	972			972																							12	432				432	
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика: тип - технологическая практика			46			27	27	36	972	972			972																							12	432				432	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								12	12		432	432			432																													
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						3	3	36	108	108			108																													
+	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324			324																													
ФТД.Факультативные дисциплины								5	5		180	180	75	75	78	27																												
+	ФТД.01	Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения		6				2	2	36	72	72	30	30	42																													
+	ФТД.02	Основы систем автоматизированного проектирования	5					3	3	36	108	108	45	45	36	27																												
		Итого з.е./акад.часов (без факультативов)						240	240		8968	8968	4156	4156	4002	810	26	936	170	136	272	250	108	34	1284	165	210	165	636	108	26	1004	221	238	136	301	108	34	1284	135	135	195	711	108
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)															48.8						54	49.6						54	52.8						54	49.6						54
		Контактная работа(без элек. дисц. по ф.к. и спорту) (акад.час/нед)															34							32							31							27						
		з.е. на курсах (без факультативов)															60							60							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
																												24
							2	72	30		30	12																6
	70			70				70			70																	21
15	540	150	135	15	159	81	9	324	75	105		90	54	2	72	16	32		24		6	216	52	78		59	27	
																					2	72	13	26		33		25
																												24
							3	108	45	45		18																24
4	144	45	45		27	27	3	108	15	30		36	27															24
3	108	45	30		33		3	108	15	30		36	27															24
																												24
														2	72	16	32		24									24
																					2	72	26	26		20		24
																												24
3	108	30	15		36	27																						24
																												24
2	72	15		15	42																							24
3	108	15	45		21	27																						24
																					2	**72**	**13**	**26**		**6**	**27**	
																					2	72	13	26		6	27	24
																					2	72	13	26		6	27	24
							15	540				540									6	216				216		
																					6	216				216		
																												24
																					6	216				216		24
							15	540				540																
							15	540				540																24
																					12	432				432		
																					3	108				108		24
																					9	324				324		24
3	108	30		15	36	27	2	72	15	15		42																
							2	72	15	15		42																24
3	108	30		15	36	27																						24
22	862	195	180	130	249	108	38	1438	180	195	160	795	108	22	792	112	192	192	242	54	38	1368	143	208	91	818	108	
50.3						54	52.7						54	46.2						54	47.1						54	
29							31							31							34							
60														60														