

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет"

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбвтуз"
Протокол № 8/1 от 29.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.01

Направление подготовки "Биотехнология"

Профиль: Пищевая биотехнология
Кафедра: Пищевая биотехнология
Институт: Институт пищевых производств

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 736 от 10.08.2021

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский;
производственно-технологический;

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР / Жук Т.А./
Начальник УМУ / Хмелева О.В./
Зав. кафедрой / Кращенко В.В./



Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.			Итого акад. часов										Курс 1												Курс 2											
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3						Семестр 4												
																з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					
Блок 1. Дисциплины (модули)								207	207		7792	7792	4730	2135	927	29	204	68	357	289	126	25	204	187	238	240	99	28	244	204	164	302	162	26	238	221	170	267	108					
Обязательная часть								169	169		6084	6084	3624	1722	738	29	204	68	357	289	126	25	204	187	170	240	99	28	244	204	96	302	162	20	187	187	68	206	72					
+	Б1.О.01	История России	2	1				4	4	36	144	144	119	7	18	2	34					2	17																					
+	Б1.О.02	Философия	1					3	3	36	108	108	51	21	36	3	17					34	21	36																				
+	Б1.О.03	Правоведение	1					2	2	36	72	72	34	20	18	2	17					17	20	18																				
+	Б1.О.04	Русский язык и культура речи		1				2	2	36	72	72	34	38	2	17					17	38																						
+	Б1.О.05	Введение в профессиональную деятельность		1				2	2	36	72	72	34	38	2	17					17	38																						
+	Б1.О.06	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	68	4	2						68	4																						
+	Б1.О.07	Иностранный язык	2	1				5	5	36	180	180	102	51	27	2						51	21		3			51	30	27														
+	Б1.О.08	Математика	12					7	7	36	252	252	136	53	63	4	34					51	23	36	3	17		34	30	27														
+	Б1.О.09	Физика	2	1				5	5	36	180	180	119	34	27	2	17					34	21		3	34		34	13	27														
+	Б1.О.10	Общая химия	1	2				7	7	36	252	252	136	80	36	4	17	34				57	36	3	34	51		23																
+	Б1.О.11	Прикладная информатика		12				5	5	36	180	180	119	61	2	17	34				21		3	17	51		40																	
+	Б1.О.12	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2				3	3	36	108	108	85	23							3	34	51			23																		
+	Б1.О.13	Коллоидная химия		2				3	3	36	108	108	68	40							3	34	34			40																		
+	Б1.О.14	История и культура стран АТР		2				2	2	36	72	72	34	38								2	17			17	38																	
+	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности		34				4	4	36	144	144	102	42													2	23		28	21		2	17	34		21							
+	Б1.О.16	Пищевая химия	3					4	4	36	144	144	85	23	36													4	34	51		23	36											
+	Б1.О.17	Физиология питания		3				3	3	36	108	108	68	40													3	34	34		40													
+	Б1.О.18	Биология клетки и основы генетики	3					4	4	36	144	144	68	40	36													4	34		34	40	36											
+	Б1.О.19	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	3					3	3	36	108	108	68	13	27													3	34		34	13	27											
+	Б1.О.20	Общая микробиология	34					8	8	36	288	288	153	63	72							5	34	51			59	36	3	34	34		4	36										
+	Б1.О.21	Основы биохимии и молекулярной биологии	4	3				7	7	36	252	252	153	63	36							3	34	34			40					4	36	4	34	51		23	36					
+	Б1.О.22	Математическое моделирование		4				3	3	36	108	108	68	40																	3	36	3	17		51	40							
+	Б1.О.23	Основы биотехнологии	3					4	4	36	144	144	51	66	27													4	17	34		66	27											
+	Б1.О.24	Основы энзимологии		4				3	3	36	108	108	68	40																	3	36	34		34		40							
+	Б1.О.25	Основы интеллектуальной собственности		4				2	2	36	72	72	34	38																	2	36	17		17	38								
+	Б1.О.26	Химия биологически активных веществ	5	4				7	7	36	252	252	136	89	27													3	34	34		40												
+	Б1.О.27	Функциональное питание	5					4	4	36	144	144	85	32	27																													
+	Б1.О.28	Процессы и аппараты биотехнологических производств	5					4	4	36	144	144	85	32	27																													
+	Б1.О.29	Управление персоналом		5				3	3	36	108	108	85	23																														
+	Б1.О.30	Рациональное питание для различных возрастных групп		5				3	3	36	108	108	68	40																														
+	Б1.О.31	Промышленная микробиология и биотехнология	6	5				7	7	36	252	252	153	72	27																													
+	Б1.О.32	Основные принципы переработки сырья	6					4	4	36	144	144	68	49	27																													
+	Б1.О.33	Биотехнологическое оборудование		6				3	3	36	108	108	85	23																														
+	Б1.О.34	Технология биологически активных веществ	6					4	4	36	144	144	68	49	27																													
+	Б1.О.35	Научно-исследовательская работа		67				4	4	36	144	144	128	16																														
+	Б1.О.36	Основы проектирования биотехнологических производств		7				2	2	36	72	72	60	12																														
+	Б1.О.37	Основы инженерного строительства		7				2	2	36	72	72	60	12																														
+	Б1.О.38	Технология разработки нормативной документации		7				2	2	36	72	72	60	12																														
+	Б1.О.39	Пищевая биотехнология	7			7		3	3	36	108	108	45	27	36																													
+	Б1.О.40	Система автоматизированного проектирования		8				3	3	36	108	108	75	33																														
+	Б1.О.41	Безопасность биотехнологических производств	8					4	4	36	144	144	60	57	27																													
+	Б1.О.42	Методы анализа биокатализаторов	8					4	4	36	144	144	75	42	27																													
+	Б1.О.43	Методы культивирования микроорганизмов	8					5	5	36	180	180	75	78	27																													
+	Б1.О.44	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	51	21	2	17					34	21																						
+	Б1.О.45	Системы искусственного интеллекта		7				2	2	36	72	72	45	27																														
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								38	38		1708	1708	1106	413	189												68				68			6	51	34	102	61	36					
+	Б1.В.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		23456							340	340	340													68			68							68								
+	Б1.В.02	Биотехнология кормовой продукции		6				3	3	36	108	108	68	40																														
+	Б1.В.03	Сырье животного и растительного происхождения	4					4	4	36	144	144	68	40	36																	4	36	34		40	36							
+	Б1.В.04	Введение в технологию продуктов питания	5					4	4	36	144	144	85	32	27																													
+	Б1.В.05	Тара и упаковочные материалы		6				2	2	36	72																																	

