

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования
"Дальневосточный федеральный университет"
Школа биомедицины



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 06-15 от 04.06.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по
УВР

подготовки бакалавров

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья
Технология бродильных производств и виноделие

Кафедра: Химии и инженерии биологических систем

Факультет: ШБМ

Виды деят.: производственно-технологическая; экспериментально-исследовательская; организационно-управленческая; расчетно-проектная;

Квалификация: Бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 211
12.03.2015

Согласовано

Начальник отдела образовательных программ

 / Е.В. Жилина/

Начальник УМО

 / Т.В. Владыкина/

Руководитель ОП

 / Т.В. Танашкина/

1. 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																			Э	Э	Э	К	К																				Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
II																			Э	Э	Э	К	К																				Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
III																			Э	Э	Э	К	К																				Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	
IV																			Э	Э	Э	К	К															Э	П	П	Д	Г	Д	Д	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18	36	18	18	36	16	18	34	18	12	30	136
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	2	5	3	1	4	21
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		4	4		2	2	8
	Производственная практика (рассред.)							2		2				2
Д	Выпускная квалификационная работа										3	3		3
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР										3	3		3
К	Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	5	7	2	8	10	33
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов					20									
Групп					1									

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	Дисциплины (модули)		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1
			ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13
			ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-27										
Б1.Б.1	История	65	ОК-1	ОК-4										
Б1.Б.2	Философия	66	ОК-1	ОК-9	ОК-3									
Б1.Б.3	Иностранный язык	71	ОК-5	ОК-9	ОК-3									
Б1.Б.4	Экономика	9	ПК-25	ПК-22	ОК-2	ПК-19								
Б1.Б.5	Русский язык и культура речи	24	ОК-5	ОК-9	ОК-3									
Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий	35	ОПК-1	ПК-13	ОК-5	ПК-6								
Б1.Б.7	Правоведение	83	ОК-6	ПК-22										
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности	43	ПК-12	ПК-21	ОК-8									
Б1.Б.9	Математика	95	ОК-5	ПК-5	ПК-17									
Б1.Б.10	Физика	104	ОПК-1	ПК-5	ПК-14	ПК-16								
Б1.Б.11	Экология	111	ОК-8	ПК-21										
Б1.Б.12	Информатика	115	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26								
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	55	ОПК-2	ПК-2	ПК-4									
Б1.Б.14	Хладо- и теплотехника	90	ОПК-2	ПК-2	ПК-4	ПК-5								
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	90	ОПК-2	ПК-2	ПК-11	ПК-27								
Б1.Б.16	Основы менеджмента	13	ПК-22	ОК-6	ПК-10	ОК-4								
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии	91	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-14	ПК-18						
Б1.Б.18	Основы общей и пищевой химии	91	ОПК-2	ПК-1	ПК-5	ПК-14								
Б1.Б.19	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	91	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-14	ПК-15						
Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ	91	ОК-5	ПК-5	ПК-14	ПК-18								
Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания из растительного сырья	91	ОПК-2	ПК-4	ПК-11	ПК-27								
Б1.Б.22	Инженерная и компьютерная графика	115	ОПК-1	ПК-6	ПК-23	ПК-26								
Б1.Б.23	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	91	ОПК-2	ПК-2	ПК-7	ПК-10	ПК-22							
Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология	92	ОПК-2	ПК-1	ПК-5	ПК-18								
Б1.Б.25	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	91	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-8							
Б1.Б.26	Физическая культура и спорт	21	ОК-7	ПК-11										
Б1.В.Од.1	Химия отрасли	91	ПК-3	ПК-4										
Б1.В.Од.2	Технохимический контроль отрасли	91	ПК-8	ПК-1	ПК-3	ПК-15								

Б1.В.ОД.3	Технология слабоалкогольных напитков	91	ПК-4	ПК-10	ПК-18	ПК-27
Б1.В.ОД.4	Технология ликероводочных изделий	91	ПК-4	ПК-10	ПК-18	ПК-20 ПК-27
Б1.В.ОД.5	Виноделие	91	ПК-4	ПК-10	ПК-20	ПК-27
Б1.В.ОД.6	Проектирование пищевых производств	91	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26 ПК-27
Б1.В.ОД.7	Медико-биологические требования к пищевой продукции и производственная санитария	91	ПК-1	ПК-8	ПК-12	ПК-24 ПК-26
Б1.В.ОД.8	Методы моделирования и технологические расчеты в пищевых производствах	91	ПК-16	ПК-17	ПК-19	ПК-20 ПК-25
Б1.В.ОД.9	Основы стандартизации и сертификации	59	ПК-8	ОК-6	ПК-23	ПК-24
Б1.В.ОД.10	Основы проектирования напитков	91	ОПК-1	ПК-9	ПК-13	ПК-14 ПК-17
Б1.В.ОД.11	Технология спирта	91	ПК-27	ПК-4	ПК-10	
Б1.В.ОД.12	Методология и методы исследований в науках о пище	91	ОПК-1	ПК-9	ПК-13	ПК-14 ПК-17
Б1.В.ОД.13	Технология солода	91	ПК-4	ПК-10	ПК-27	
Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование отрасли	91	ПК-2	ПК-10	ПК-20	ПК-23 ПК-27
Б1.В.ОД.15	Технология безалкогольных напитков	91	ПК-4	ПК-10	ПК-27	
Б1.В.ОД.16	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	91	ПК-4	ПК-8	ПК-10	ПК-18
	Физическая культура и спорт(элективные курсы): легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	17	ОК-7			
Б1.В.ДВ.1.1	История техники и технологий	91	ПК-9	ОК-1		
Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности Дальневосточного региона	91	ПК-9	ОК-1		
Б1.В.ДВ.2.1	Ресурсы местного сырья	91	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-18
Б1.В.ДВ.2.2	Основы биологии растений	91	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-18
Б1.В.ДВ.3.1	Органолептический анализ пищевых продуктов	91	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8
Б1.В.ДВ.3.2	Дегустационный анализ напитков	91	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8
Б1.В.ДВ.4.1	Анатомия растительного сырья	91	ПК-4	ПК-5	ПК-8	
Б1.В.ДВ.4.2	Зерноведение	91	ПК-4	ПК-5	ПК-8	
Б1.В.ДВ.5.1	Биология и генетика дрожжей	91	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-7 ПК-8
Б1.В.ДВ.5.2	Микробиология бродильных производств	91	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-7 ПК-8
Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования нормативно - технической документации отрасли	91	ОК-6	ПК-8	ПК-10	ПК-15 ПК-24
Б1.В.ДВ.6.2	Защита интеллектуальной собственности	91	ОК-6	ПК-8	ПК-10	ПК-15 ПК-24
Б1.В.ДВ.7.1	Международное законодательство в сфере производства пищевых продуктов	91	ПК-5	ПК-8	ПК-22	ПК-24

БЗ.Г.2	Сдача государственного экзамена	91	ОК-1 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-2 ПК-3 ПК-15 ПК-27	ОК-3 ПК-4 ПК-16	ОК-4 ПК-5 ПК-17	ОК-5 ПК-6 ПК-18	ОК-6 ПК-7 ПК-19	ОК-7 ПК-8 ПК-20	ОК-8 ПК-9 ПК-21	ОК-9 ПК-10 ПК-22	ОПК-1 ПК-11 ПК-23	ОПК-2 ПК-12 ПК-24	ПК-1 ПК-13 ПК-25
БЗ.Д	Подготовка и защита ВКР		ОК-1 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-2 ПК-3 ПК-15 ПК-27	ОК-3 ПК-4 ПК-16	ОК-4 ПК-5 ПК-17	ОК-5 ПК-6 ПК-18	ОК-6 ПК-7 ПК-19	ОК-7 ПК-8 ПК-20	ОК-8 ПК-9 ПК-21	ОК-9 ПК-10 ПК-22	ОПК-1 ПК-11 ПК-23	ОПК-2 ПК-12 ПК-24	ПК-1 ПК-13 ПК-25
БЗ.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы		ОК-1 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-2 ПК-3 ПК-15 ПК-27	ОК-3 ПК-4 ПК-16	ОК-4 ПК-5 ПК-17	ОК-5 ПК-6 ПК-18	ОК-6 ПК-7 ПК-19	ОК-7 ПК-8 ПК-20	ОК-8 ПК-9 ПК-21	ОК-9 ПК-10 ПК-22	ОПК-1 ПК-11 ПК-23	ОПК-2 ПК-12 ПК-24	ПК-1 ПК-13 ПК-25
БЗ.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы		ОК-1 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-2 ПК-3 ПК-15 ПК-27	ОК-3 ПК-4 ПК-16	ОК-4 ПК-5 ПК-17	ОК-5 ПК-6 ПК-18	ОК-6 ПК-7 ПК-19	ОК-7 ПК-8 ПК-20	ОК-8 ПК-9 ПК-21	ОК-9 ПК-10 ПК-22	ОПК-1 ПК-11 ПК-23	ОПК-2 ПК-12 ПК-24	ПК-1 ПК-13 ПК-25
ФТД	Факультативы		ОК-5	ОК-8	ПК-21	ПК-22								
ФТД.1	Основы медицинских знаний	118	ОК-5	ОК-8	ПК-21									
ФТД.2	Биоэтика	121	ОК-5	ПК-22										

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого				230	258	243	60	28	32	60	29	31	63	29	34	60	29	31	
	Итого по ООП (без факультативов)				228	252	240	60	28	32	60	29	31	60	29	31	60	29	31	
	Итого по блоку Б1	49%	51%	31.4%	207	216	213	57	28	29	57	29	28	51	26	25	48	29	19	
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	31.4%	207	216	213	57	28	29	57	29	28	51	26	25	48	29	19	
Б1.Б	Базовая часть				99	111	105	48	19	29	34	14	20	19	10	9	4	4		
Б1.В	Вариативная часть				105	108	108	9	9		23	15	8	32	16	16	44	25	19	
Б2	Практики				15	27	18	3		3	3		3	9	3	6	3		3	
Б2.Б	Базовая часть																			
Б2.В	Вариативная часть				15	27	18	3		3	3		3	9	3	6	3		3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
Б3.В	Вариативная часть																			
ФТД	Факультативы				2	6	3							3		3				
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					37.42%													
		в интерактивной форме					30.5%													
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					53	-	49.5	54	-	54	53.5	-	54	52.3	-	53.5	52.5	
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)					43.3	-	39	48	-	48	39	-	48	54	-	27	54	
		в период гос.экзаменов					36	-			-			-			-		36	
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					27.6	-	26.9	27	-	27	28	-	30.4	27	-	27	27	
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					27.2	-	26.9	27	-	27	28	-	27	27	-	27	27	
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)					2.5	-		4	-	4	4	-	4.5	2.3	-			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)					9	4	5		8	4	4	6	3	3	6	3	3	
		ЗАЧЕТЫ (За)					11	6	5		8	4	4	6	3	3	7	4	3	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																		
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												2	1	1	1	1		
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)					7	3	4		3	2	1	3	3		2	1	1	
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																		
		РЕФЕРАТЫ (Реф)																		
		ЭССЕ (Эс)																		
	РГР (РГР)									1		1	1		1	2	1	1		