

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "МАУ"  
Естественно-технологический институт

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

\_\_\_\_\_ И.М. Шадрина

"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

План одобрен Ученым советом с изменениями и дополнениями  
Протокол № 8 от 29.03.2024

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах и береговых предприятиях

Кафедра: Технологий пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 11 м.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический
-	научно-исследовательский
-	организационно-управленческий
-	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД \_\_\_\_\_ / Яценко В.В./

Начальник УМУ \_\_\_\_\_ / Кизима Е.И./

Директор ЕТИ \_\_\_\_\_ / Петрова Л.А./

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Гроховский В.А./

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.								з.е.		Итого акад. часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Рефе рат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе		Формы контр.		з.е. на курсе		Формы контр.		з.е. на курсе		Формы контр.		з.е. на курсе		Формы контр.	
																	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>											204	204	7344	7344	834	6172	338	50			40			42			39			33		
<b>Обязательная часть</b>											128	128	4608	4608	508	3877	223	36			32			28			24			8		
Б1.О.01	История России		1	1				1		4	4	144	144	58	78	8	4	з	ок													
Б1.О.02	Философия		2					2		2	2	72	72	4	64	4				2	эк											
Б1.О.03	Основы деловой коммуникации		1					1		2	2	72	72	4	64	4	2		эк													
Б1.О.04	Иностранный язык		1	1				11		7	7	252	252	12	232	8	7	эк	ок													
Б1.О.05	Психология саморазвития и социального взаимодействия		2					2		3	3	108	108	4	100	4				3	эк											
Б1.О.06	Правоведение и антикоррупционное поведение		2					2		2	2	72	72	6	62	4				2		эк										
Б1.О.07	Экономика		2					2		2	2	72	72	4	64	4				2	эк											
Б1.О.08	Информатика	1						1		4	4	144	144	8	127	9	4		эк													
Б1.О.09	Математика	1	1					11		6	6	216	216	20	183	13	6	з	эк													
Б1.О.10	Физика	2	1					12		9	9	324	324	12	299	13	5		эк	4	эк											
Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности	4						4		4	4	144	144	8	127	9									4		эк					
Б1.О.12	Физическая культура и спорт		1					1		2	2	72	72	2	66	4	2	эк														
Б1.О.13	Основы российской государственности		1							2	2	72	72	10	58	4	2	з														
Б1.О.14	Общая и неорганическая химия	1						1		4	4	144	144	18	117	9	4	эк														
Б1.О.15	Введение в технологию продуктов питания животного происхождения		2	2				22		7	7	252	252	36	208	8				7	эк	ок										
Б1.О.16	Органическая химия	2						2		4	4	144	144	20	115	9				4		эк										
Б1.О.17	Информационные технологии и моделирование пищевых систем		2					2		4	4	144	144	16	124	4				4		эк										
Б1.О.18	Биохимия	2						2		4	4	144	144	22	113	9				4	эк											
Б1.О.19	Аналитическая химия			3				3		4	4	144	144	22	118	4							4	ок								
Б1.О.20	Микробиология, санитария и гигиена питания	3						3		4	4	144	144	18	117	9							4	эк								
Б1.О.21	Прикладная механика			3				3		4	4	144	144	8	132	4							4		ок							
Б1.О.22	Организация, планирование и управление предприятием	3						3		4	4	144	144	14	121	9							4		эк							
Б1.О.23	Экология	4						4		4	4	144	144	10	125	9							4	эк								
Б1.О.24	Общая технология	4						4		4	4	144	144	18	117	9							4	эк								
Б1.О.25	Пищевая химия	4						4		4	4	144	144	18	117	9							4	эк								
Б1.О.26	Пищевые, биологически активные добавки и безопасность продовольственного сырья	4						4		4	4	144	144	22	113	9							4		эк							
Б1.О.27	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания			4				4		4	4	144	144	26	114	4							4		ок							
Б1.О.28	Рациональное питание			5				5		4	4	144	144	18	122	4										4	ок					
Б1.О.29	Технологическое оборудование	5						5		4	4	144	144	16	119	9										4	ок					
Б1.О.30	Физическая и коллоидная химия			3				3		3	3	108	108	14	90	4						3	ок									
Б1.О.31	Процессы и аппараты пищевых производств, тепло- и хладотехника	3						3		5	5	180	180	22	149	9						5		эк								
Б1.О.32	Патентование, метрология и техническое регулирование			3				3		4	4	144	144	18	122	4						4		ок								
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>											76	76	2736	2736	326	2295	115	14			8			14			15			25		
Б1.В.01	Инженерная графика и системы автоматизированного проектирования			1				1		5	5	180	180	14	162	4	5	ок														
Б1.В.02	Сырьё и материалы рыбной промышленности	3						3		4	4	144	144	18	117	9						4	эк									
Б1.В.03	Специальные технологии	34	3		4			33		10	10	360	360	48	290	22						6	эк	эк	4		эк					
Б1.В.04	Менеджмент и маркетинг	2						2		4	4	144	144	12	123	9				4		эк										
Б1.В.05	Основы оптимизации технологических процессов			2				2		4	4	144	144	16	124	4				4		ок										
Б1.В.06	Основы промысловой ихтиологии			3				3		4	4	144	144	12	128	4						4	ок									
Б1.В.07	Контроль производства			5				5		4	4	144	144	22	118	4										4	ок					

