МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "МАУ"
Естественно-технологичекий 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

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД _____ */ Яценко В.В./*

Начальник УМУ _____ */ Кизима Е.И./*

Директор ЕТИ _____ */ Петрова Л.А./*

Зав. кафедрой _____ */ Гроховский В.А./*

-	-	Формы пром. атт.								з.е.		Итого акад.часов					Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Реферат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)										204	204	7672	7672	4607	2237	828	29	31	27	31	28	20	26	12
Обязательная часть										128	128	4936	4936	2685	1675	576	20	26	27	23	16	12	4	
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1								3	3	108	108	18	54	36	3							
Б1.О.02	Философия		3							2	2	72	72	18	54				2					
Б1.О.03	Основы деловой коммуникации		2							2	2	72	72	18	54			2						
Б1.О.04	Иностранный язык		1	2						8	8	288	288	68	220		4	4						
Б1.О.05	Психология саморазвития и социального взаимодействия		3							3	3	108	108	24	84				3					
Б1.О.06	Правоведение		4							2	2	72	72	18	54					2				
Б1.О.07	Экономика		3							2	2	72	72	20	52				2					
Б1.О.08	Информатика	2								4	4	144	144	44	64	36		4						
Б1.О.09	Математика	2	1							8	8	288	288	100	152	36	4	4						
Б1.О.10	Физика	3	2							9	9	324	324	96	192	36		4	5					
Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности	6								4	4	144	144	40	68	36						4		
Б1.О.12	Физическая культура и спорт		1							2	2	72	72	10	62		2							
Б1.О.13	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		123456									328	328	108	220									
Б1.О.14	Неорганическая химия	1					1			4	4	144	144	106	2	36	4							
Б1.О.15	Введение в технологию продуктов питания животного происхождения		1	2						7	7	252	252	248	4		3	4						
Б1.О.16	Органическая химия	2					2			4	4	144	144	104	4	36		4						
Б1.О.17	Информационные технологии и моделирование пищевых систем		4							4	4	144	144	98	46					4				
Б1.О.18	Биохимия	3					3			4	4	144	144	106	2	36			4					
Б1.О.19	Тепло- и массообменные технологические процессы			3			3			4	4	144	144	143	1				4					
Б1.О.20	Микробиология, санитария и гигиена питания	3					3			4	4	144	144	106	2	36			4					
Б1.О.21	Прикладная механика			4					4	4	4	144	144	58	86					4				
Б1.О.22	Организация, планирование и управление предприятием	4								4	4	144	144	88	20	36				4				
Б1.О.23	Экология	5								4	4	144	144	70	38	36					4			
Б1.О.24	Общая технология	5								4	4	144	144	101	7	36					4			
Б1.О.25	Пищевая химия	5								4	4	144	144	88	20	36					4			
Б1.О.26	Пищевые, биологически активные добавки и безопасность продовольственного сырья	6								4	4	144	144	104	4	36						4		
Б1.О.27	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания			6						4	4	144	144	142	2							4		
Б1.О.28	Рациональное питание			5						4	4	144	144	96	48						4			
Б1.О.29	Технологическое оборудование	7			7					4	4	144	144	104	4	36							4	
Б1.О.30	Физическая и коллоидная химия			3						3	3	108	108	107	1				3					

-	-	Формы пром. атт.								з.е.		Итого акад.часов					Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Реферат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Б1.О.31	Процессы и аппараты пищевых производств, тепло- и хладотехника	4					4		4	5	5	180	180	130	14	36				5				
Б1.О.32	Патентоведение, метрология и техническое регулирование			4			44			4	4	144	144	104	40					4				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										76	76	2736	2736	1922	562	252	9	5		8	12	8	22	12
Б1.В.01	Инженерная графика и системы автоматизированного проектирования			1						5	5	180	180	172	8		5							
Б1.В.02	Сырьё и материалы рыбной промышленности	5					5			4	4	144	144	104	4	36					4			
Б1.В.03	Специальные технологии	67			7		6			10	10	360	360	266	22	72						4	6	
Б1.В.04	Менеджмент и маркетинг	4								4	4	144	144	58	50	36				4				
Б1.В.05	Основы оптимизации технологических процессов			4			4			4	4	144	144	86	58					4				
Б1.В.06	Основы промысловой ихтиологии			5						4	4	144	144	68	76						4			
Б1.В.07	Контроль производства			7						4	4	144	144	118	26								4	
Б1.В.08	Технология функциональных продуктов питания	8								4	4	144	144	106	2	36								4
Б1.В.09	Разработка новых видов рыбной продукции			7						4	4	144	144	108	36								4	
Б1.В.10	Учебно-исследовательская работа	8		7	8					8	8	288	288	142	110	36							4	4
Б1.В.11	Проектирование, строительство и реконструкция рыбоперерабатывающих производств			7					77	4	4	144	144	84	60								4	
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.01**			**2**						5	**5**	**180**	**180**	**178**	**2**			5						
Б1.В.ДВ.01.01	Морская практика			2						5	5	180	180	178	2			5						
Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на береговых предприятиях			2						5	5	180	180	178	2			5						
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.02**			**5**						4	**4**	**144**	**144**	**102**	**42**						4			
Б1.В.ДВ.02.01	Инженерная реология			5						4	4	144	144	102	42						4			
Б1.В.ДВ.02.02	Реология дисперсных систем			5						4	4	144	144	102	42						4			
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.03**			**6**						4	**4**	**144**	**144**	**140**	**4**							4		
Б1.В.ДВ.03.01	Информационно-технологическая инфраструктура рыбообрабатывающих предприятий			6						4	4	144	144	140	4							4		
Б1.В.ДВ.03.02	Прикладные программы на рыбообрабатывающих предприятиях			6						4	4	144	144	140	4							4		
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.04**	**1**								4	**4**	**144**	**144**	**106**	**2**	**36**	4							
Б1.В.ДВ.04.01	Обработка водных биологических ресурсов на судах	1								4	4	144	144	106	2	36	4							
Б1.В.ДВ.04.02	Обработка водных биологических ресурсов на береговых предприятиях	1								4	4	144	144	106	2	36	4							
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.05**			**8**						4	**4**	**144**	**144**	**84**	**60**									4

-	-	Формы пром. атт.								з.е.		Итого акад.часов					Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Реферат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Б1.В.ДВ.05.01	Технология стерилизованных консервов			8						4	4	144	144	84	60									4
Б1.В.ДВ.05.02	Технология рыбных кулинарных продуктов			8						4	4	144	144	84	60									4
Блок 2.Практика										27	27	972	972	79	893			6		6		9		6
Обязательная часть										12	12	432	432	74	358			6		6				
Б2.О.01(У)	Технологическая практика			2						6	6	216	216	72	144			6						
Б2.О.02(П)	Научно-исследовательская работа			4						6	6	216	216	2	214					6				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										15	15	540	540	5	535							9		6
Б2.В.01(П)	Организационно-управленческая практика			6						9	9	324	324	3	321							9		
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика			8						6	6	216	216	2	214									6
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9	324	324	60	192	72								9
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8								3	3	108	108	36	36	36								3
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8								6	6	216	216	24	156	36								6
ФТД.Факультативные дисциплины										6	6	216	216	78	138			2	4					
ФТД.01	Русский язык и культура речи		3							2	2	72	72	28	44				2					
ФТД.02	Основы электротехники		3							2	2	72	72	36	36				2					
ФТД.03	Промышленные цифровые технологии		2							2	2	72	72	14	58			2						