

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "МАУ"
Естественно-технологический институт

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

_____ *М.А. Князева*

27 февраля 2026 г.

*План одобрен Ученым советом с изменениями и дополнениями
Протокол № 10 от 27.02.2026*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология продуктов из водных биоресурсов

Кафедра: Технологий пищевых производств

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД _____ / *Нестеренко Д.П./*

Директор ЕТИ _____ / *Петрова Л.А./*

Зав. кафедрой _____ / *Петров Б.Ф./*

-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов					Курс 1		Курс 2	
		Экзамен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Индекс	Наименование														
Блок 1. Дисциплины (модули)					60	60	2160	2160	1298	790	72	23	25	12	
Обязательная часть					44	44	1584	1584	922	590	72	19	21	4	
Б1.О.01	Методология исследовательской деятельности		1		3	3	108	108	32	76		3			
Б1.О.02	Специализированный иностранный язык			1	3	3	108	108	54	54		3			
Б1.О.03	Разработка и управление проектами		2		3	3	108	108	30	78			3		
Б1.О.04	Организационное поведение	2			4	4	144	144	40	68	36		4		
Б1.О.05	Технология самоорганизации и планирования карьеры		1		3	3	108	108	30	78		3			
Б1.О.06	Управление качеством			2	4	4	144	144	108	36			4		
Б1.О.07	Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента	1			4	4	144	144	96	12	36	4			
Б1.О.08	Документооборот на предприятиях		1		4	4	144	144	104	40		4			
Б1.О.09	Компьютерные технологии в науке и образовании			2	4	4	144	144	140	4			4		
Б1.О.10	Педагогика высшей школы		3		4	4	144	144	66	78				4	
Б1.О.11	Инновации в сфере технологий переработки сырья животного происхождения		1	2	4	4	144	144	138	6		2	2		
Б1.О.12	Современные методы расчёта технологических процессов		2		4	4	144	144	84	60			4		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					16	16	576	576	376	200		4	4	8	
Б1.В.01	Современное состояние сырьевой базы рыбной отрасли		1		4	4	144	144	98	46		4			
Б1.В.02	Современные методы исследования рыбы и рыбных продуктов		2		4	4	144	144	110	34			4		
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		3		4	4	144	144	78	66				4	
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая микробиология		3		4	4	144	144	78	66				4	
Б1.В.ДВ.01.02	Микробиология и эпидемиология в области питания		3		4	4	144	144	78	66				4	

-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов					Курс 1		Курс 2	
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семест з.е.	Семест з.е.	Семест з.е.	Семест з.е.
Индекс	Наименование														
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3		4	4	144	144	90	54				4	
Б1.В.ДВ.02.01	Современные пищевые и биологически активные добавки		3		4	4	144	144	90	54				4	
Б1.В.ДВ.02.02	Современные пищевые добавки		3		4	4	144	144	90	54				4	
Блок 2.Практика					51	51	1836	1836	26	1810			9	18	24
Обязательная часть					18	18	648	648	12	636			9	9	
Б2.О.01(У)	Технологическая практика			3	9	9	324	324	6	318				9	
Б2.О.02(П)	Научно-исследовательская работа (ч.1)			2	9	9	324	324	6	318			9		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					33	33	1188	1188	14	1174				9	24
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа (ч.2)			34	27	27	972	972	12	960				9	18
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика			4	6	6	216	216	2	214					6
Блок 3.Государственная итоговая аттестация					9	9	324	324	43	209	72				9
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4			6	6	216	216	25	155	36				6
Б3.02(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	3	108	108	18	54	36				3
ФТД.Факультативные дисциплины					5	5	180	180	104	76			3	2	
ФТД.01	Современные приоритеты пищевых производств		2		3	3	108	108	72	36			3		
ФТД.02	Современные процессы пищевых производств		3		2	2	72	72	32	40				2	