

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 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) 2026

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 _____ / *Нестеренко Д.П./*

Директор ЕТИ _____ / *Петрова Л.А./*

Зав. кафедрой _____ / *Петров Б.Ф./*

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	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.							
																	-	Устано	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-
Блок 1. Дисциплины (модули)											204	204	7344	7344	858	6144	342	47						41				44				39				33						
Обязательная часть											128	128	4608	4608	532	3849	227	33						33				30				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	6	62	4	2			эк																			
Б1.О.04	Иностранный язык			11				11					5	5	180	180	16	156	8	5	ок	ок																				
Б1.О.05	Психология саморазвития и социального взаимодействия		2					2					3	3	108	108	4	100	4				3	эк																		
Б1.О.06	Правоведение, противодействие экстремизму, терроризму и коррупционному поведению		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	30	173	13	6		з	эк																			
Б1.О.10	Физика	2	1					12					9	9	324	324	12	299	13	4			эк	5	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	4	64	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	12	123	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			5					4	4	144	144	16	119	9												4	эк										
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															
Б1.О.33	Социальный проект: обучение служением		3										2	2	72	72	4	64	4						2		з															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											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									

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.								з.е.		Итого акад. часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5								
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Реферат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.			
																	-	Устано	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия	Сессия	-	Сессия
Б1.В.08	Технология функциональных продуктов питания	5				5				4	4	144	144	20	115	9																4		эк			
Б1.В.09	Разработка новых видов рыбной продукции			5		5				4	4	144	144	16	124	4														4		ок					
Б1.В.10	Учебно-исследовательская работа	5	4	5	5	45				8	8	288	288	44	227	17												3		эк	5	о	эпк				
Б1.В.11	Проектирование, строительство и реконструкция рыбоперерабатывающих производств			5		5				4	4	144	144	16	124	4														4		ок					
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.01			1		1				5	5	180	180	14	162	4	5			ок																	
Б1.В.ДВ.01.01	Морская практика			1		1				5	5	180	180	14	162	4	5			ок																	
Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на береговых предприятиях			1		1				5	5	180	180	14	162	4	5			ок																	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.02			4		4				4	4	144	144	18	122	4										4		ок									
Б1.В.ДВ.02.01	Инженерная реология			4		4				4	4	144	144	18	122	4										4		ок									
Б1.В.ДВ.02.02	Реология дисперсных систем			4		4				4	4	144	144	18	122	4										4		ок									
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.03			4		4				4	4	144	144	22	118	4										4		ок									
Б1.В.ДВ.03.01	Информационно-технологическая инфраструктура рыбообработывающих предприятий			4		4				4	4	144	144	22	118	4										4		ок									
Б1.В.ДВ.03.02	Прикладные программы на рыбообработывающих предприятиях			4		4				4	4	144	144	22	118	4										4		ок									
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.04	1								4	4	144	144	14	121	9	4			э																	
Б1.В.ДВ.04.01	Обработка водных биологических ресурсов на судах	1								4	4	144	144	14	121	9	4			э																	
Б1.В.ДВ.04.02	Обработка водных биологических ресурсов на береговых предприятиях	1								4	4	144	144	14	121	9	4			э																	
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.05			5		5				4	4	144	144	20	120	4													4		ок						
Б1.В.ДВ.05.01	Технология стерилизованных консервов			5		5				4	4	144	144	20	120	4													4		ок						
Б1.В.ДВ.05.02	Технология рыбных кулинарных продуктов			5		5				4	4	144	144	20	120	4													4		ок						
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																						
Б2.О.02(П)	Научно-исследовательская работа			3						6	6	216	216	2	214													6		о							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									15	15	540	540	5	535													9			6							
Б2.В.01(П)	Организационно-управленческая практика			4						9	9	324	324	3	321												9		о								
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика			5						6	6	216	216	2	214														6		о						
Блок 3. Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324	60	192	72														9								
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5								3	3	108	108	36	36	36													3		э						
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5								6	6	216	216	24	156	36													6		э						
ФТД. Факультативные дисциплины									11	11	396	396	26	350	20	5							6														
ФТД.01	Русский язык и культура речи			2						2	2	72	72	6	62	4													2		эк						
ФТД.02	Основы электротехники			2						2	2	72	72	6	62	4												2		з							
ФТД.03	Промышленные цифровые технологии			1						2	2	72	72	6	62	4	2				з																
ФТД.04	Основы военной подготовки			1						3	3	108	108	4	100	4	3				з																
ФТД.05	Введение в искусственный интеллект			2						2	2	72	72	4	64	4												2		з							