

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 24.03.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

15.03.02

15.03.02 Технологические машины и оборудование

Профиль: Машины и аппараты пищевых производств
Кафедра: Технология, оборудование бродильных и пищевых производств
Институт: Пищевых производств

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 4 г. 9 м.

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	научно-исследовательская
+	производственно-технологическая
-	проектно-конструкторская
-	организационно-управленческая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1170 от 20.10.2015

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП [подпись] / Крымкова В.Г./
начальник УМО [подпись] / Новикова В.Б./
директор ИПП [подпись] / Матюшев В.В./
председатель методической комиссии ИПП [подпись] / Кох Д.А./
директор ООО "СибАгро" [подпись] / Корнеев В.А./



ректор [подпись] Лыжикова Н.И.

г. Красноярск, 2023 г.



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									*											К	К	К	К			
II	К	К	К	К				Э	Э	Э	К							*	*	*	*					*	*	Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У	У	У	У											К	К	К	К	
III	К	К	К	К					*	Э	Э	Э	Э	К				*	*	*	*					*	*			Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П										К	К	К	К
IV	К	К	К	К					*			Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	*	*	*	*			*	*			Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П									К	К	К	К	
V	К	К	К	К					*								*	*	*	*	*				*	*	Э	Э	Э	Э	П	П	К	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	34 5/6	30 5/6	30 4/6	28 1/6	19	143 3/6
Э Экзаменационные сессии	5 5/6	5 5/6	8	8	3 1/6	30 5/6
У Учебная практика		4				4
П Производственная практика			2	4	4	10
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4
К Продолжительность каникул	64 дн	64 дн	64 дн	67 дн	47 дн	306 дн
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	70 дн
Продолжительность	365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	275 дн	
Високосный год	-	-	-	-	-	
Студентов					16	
Групп					1	

№	Индекс	Наименование	Летняя сессия										Итого за курс										Каф.	Курсы					
			Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР			Контр оль			Всего	Неделя
ИТОГО (с факультативами)				1236																		50	40 4/6						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1236																		48							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																													
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				900	98	34	40	24				755	47			1728	200	70	70	60			1434	94	48	ТО: 34 5/6 Э: 5 5/6			
1	Б1.Б.01	Физическая культура и спорт												Эк	72	6	2		4				62	4	2		27	1	
2	Б1.Б.02	История												Эк	108	12	4		8					92	4	3		66	1
3	Б1.Б.03	Информационные технологии												Эк	144	18	6	12						117	9	4		60	1
4	Б1.Б.05	Социология												Эк(2)	252	34	14	20						200	18	7		53	1
5	Б1.Б.06	Физика										119	9										198	18	7		53	1	
6	Б1.Б.07	Математика										117	9										88	4	3		40	12	
7	Б1.Б.08	Химия										88	4										62	4	2		36	1	
8	Б1.Б.09	Русский язык и культура речи										62	4										62	4	2		65	1	
9	Б1.Б.10	Культурология										62	4										62	4	2		65	1	
10	Б1.Б.11	Иностранный язык										96	4										192	8	6		34	12	
11	Б1.Б.12	Концепции современного естествознания										96	4										96	4	3		25	1	
12	Б1.В.01	Введение в профиль направления																					88	4	3		42	1	
13	Б1.В.02	Физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов										115	9										115	9	4		41	1	
14	Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка										328	4										328	4			27	1	
15	Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры										328	4										328	4			27	1	
16	ФТД.В.01	Пользователь электронной информационно-образовательной среды																					62	4	2		60	1	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(5) ЗаО										Эк(6) За(11) ЗаО																
ПРАКТИКИ		(План)																											
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																											
КАНИКУЛЫ																											9		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Дней	Летняя сессия										Дней	Итого за курс										Каф.	Курсы									
			Контроль	Академических часов										Контроль	Академических часов										Контроль	Академических часов											з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль					Всего						
ИТОГО (с факультативами)				864									25		864														1728								48	40 4/6							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				864											864													1728							48										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												41.9																	
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												200																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				864	112	42	54	16							709	43												1620	200	76	72	52				1353	67	45	ТО: 30 2/3 Э: 8						
1	Б1.Б.04	Правоведение	За	72	6	2		4																			За	72	6	2		4									69	3			
2	Б1.Б.21	Материаловедение	ЗаО	108	16	6	4	6																			ЗаО	108	16	6	4	6											48	3	
3	Б1.Б.22	Технология конструкционных материалов	Эк	108	16	6	10																				Эк	108	16	6	10												48	3	
4	Б1.Б.23	Процессы и аппараты пищевых производств	РГР	144	20	8	6	6																			Эк КП РГР	288	46	18	6	22												42	3
5	Б1.Б.24	Химия пищевых продуктов	ЗаО	108	16	6	10																				ЗаО	108	16	6	10												42	3	
6	Б1.Б.25	Безопасность жизнедеятельности																									За	108	10	4		6											32	3	
7	Б1.Б.26	Физико-механические свойства сырья и готовых продуктов																									За	72	14	4	10												42	34	
8	Б1.В.04	Технологии пищевых производств	Эк	216	26	10	16																				Эк	216	26	10	16												42	3	
9	Б1.В.05	Математические методы в инженерии																									За	108	14	6	8												60	3	
10	Б1.В.07	Менеджмент и маркетинг																									ЗаО	108	6	2		4											57	3	
11	Б1.В.ДВ.01.01	Экология и рациональное природопользование																									За	108	8	4		4											25	3	
12	Б1.В.ДВ.01.02	Промышленная экология																									За	108	8	4		4											25	3	
13	Б1.В.ДВ.02.01	Мировые научные достижения																									За	108	10	4		6											42	3	
14	Б1.В.ДВ.02.02	Патентные исследования																									За	108	10	4		6											42	3	
15	Б1.В.ДВ.04.01	Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности	За	108	12	4	8																				За	108	12	4	8												42	3	
16	Б1.В.ДВ.04.02	Методы научных исследований	За	108	12	4	8																				За	108	12	4	8												42	3	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(2) ЗаО(2) РГР										Эк За(5) ЗаО КП										Эк(3) За(7) ЗаО(3) КП РГР																						
ПРАКТИКИ			(План)																																										
	Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)																									ЗаО	108	72							72	36					3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																										
КАНИКУЛЫ																																		9											

№	Индекс	Наименование	Летняя сессия										Итого за курс											Каф.	Курсы						
			Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль					Всего	Неделя		
ИТОГО (с факультативами)				1044											25		1800											50	40 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972													1728											48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																	41.9														
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																	200														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				756	102	42	44	16					630	24			1512	200	78	76	46			1249	63	42	ТО: 28 1/6 Э: 8				
1	Б1.Б.26	Физико-механические свойства сырья и готовых продуктов														Эк	144	22	8	14				113	9	4		42	34		
2	Б1.Б.27	Оборудование мини-цехов для переработки растительного сырья	ЗаО	144	18	8		10				122	4			ЗаО	144	18	8		10			122	4	4		42	4		
3	Б1.Б.28	Электротехника и электроника														Эк	108	14	6	4	4			85	9	3		55	4		
4	Б1.В.06	Проектирование предприятий отрасли	За	108	16	6	10					88	4			За	108	16	6	10				88	4	3		42	4		
5	Б1.В.09	Основы проектирования														Эк	144	24	8	8	8			111	9	4		48	4		
6	Б1.В.10	Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования	ЗаО	144	18	8	10					122	4			ЗаО	144	18	8	10				122	4	4		42	4		
7	Б1.В.11	Основы технологии машиностроения														За	108	18	6	6	6			86	4	3		48	4		
8	Б1.В.12	Технологическое оборудование пищевых производств	ЗаО	108	18	6	6	6				86	4			ЗаО	108	18	6	6	6			86	4	3		42	45		
9	Б1.В.15	Оборудование для транспортировки животноводческого сырья и сельскохозяйственной продукции	ЗаО	108	18	8	10					86	4			ЗаО	108	18	8	10				86	4	3		42	45		
10	Б1.В.ДВ.07.01	Основы конструирования пищевого технологического оборудования														За	108	6	2		4			98	4	3		42	4		
11	Б1.В.ДВ.07.02	Единая система конструкторской документации														За	108	6	2		4			98	4	3		42	4		
12	Б1.В.ДВ.10.01	Применение статистической обработки в пищевой инженерии														За	144	14	6		8			126	4	4		42	4		
13	Б1.В.ДВ.10.02	Теория статистической обработки результатов исследования														За	144	14	6		8			126	4	4		42	4		
14	Б1.В.ДВ.11.01	Организация научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ	ЗаО	144	14	6	8					126	4			ЗаО	144	14	6	8				126	4	4		42	4		
15	Б1.В.ДВ.11.02	Научные основы анализа и оценки технического уровня технологического оборудования	ЗаО	144	14	6	8					126	4			ЗаО	144	14	6	8				126	4	4		42	4		
16	ФТД.В.03	Прогрессивное оборудование для сушки сырья	За	72	8		8					60	4			За	72	8		8				60	4	2		42	4		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За(2) ЗаО(5)										Эк(3) За(5) ЗаО(5)																		
ПРАКТИКИ		(План)		216	144							144	72				216	144						144	72		6	4			
	Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	ЗаО	216	144							144	72			ЗаО	216	144						144	72		6	4	42	4	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																													
КАНИКУЛЫ																										9 3/6					

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Итого за курс										Каф.	Курсы							
			Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										з.е.					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР			Контр оль	Всего	Неделя				
ИТОГО (с факультативами)				1296											25		1728											48	30 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1296													1728											48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																	58.5														
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																	168														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1296	168	52	50	66					1078	50				1078	50	36	ТО: 19 Э: 3 1/6										
1	Б1.Б.29	Оборудование мини-цехов для переработки сырья животного происхождения	Эк	144	22	8	14					113	9				Эк	144	22	8	14			113	9	4		42	5		
2	Б1.В.08	Оборудование перерабатывающих предприятий продукции растениеводства и животноводства	ЗаО	144	20	8	12					120	4				ЗаО	144	20	8	12			120	4	4		42	5		
3	Б1.В.12	Технологическое оборудование пищевых производств	ЗаО КП	180	20	4	16					156	4				ЗаО КП	180	20	4	16			156	4	5		42	45		
4	Б1.В.13	Монтаж и ремонт технологического оборудования пищевых и торговых предприятий	ЗаО	144	22	8	14					118	4				ЗаО	144	22	8	14			118	4	4		42	5		
5	Б1.В.14	Холодильное и вентиляционное оборудование пищевых и торговых предприятий	ЗаО	144	22	8	14					118	4				ЗаО	144	22	8	14			118	4	4		42	5		
6	Б1.В.15	Оборудование для транспортировки животноводческого сырья и сельскохозяйственной продукции	Эк КР	108	14		14					85	9				Эк КР	108	14		14			85	9	3		42	45		
7	Б1.В.ДВ.05.01	Управление качеством пищевой продукции	За	108	8	4	4					96	4				За	108	8	4	4			96	4	3		41	5		
8	Б1.В.ДВ.05.02	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	За	108	8	4	4					96	4				За	108	8	4	4			96	4	3		41	5		
9	Б1.В.ДВ.06.01	Контрольно-измерительные приборы пищевой инженерии	За	108	12	4	8					92	4				За	108	12	4	8			92	4	3		42	5		
10	Б1.В.ДВ.06.02	Аналитическое и контрольно-измерительное оборудование пищевой инженерии	За	108	12	4	8					92	4				За	108	12	4	8			92	4	3		42	5		
11	Б1.В.ДВ.08.01	Оборудование очистки и фильтрации в пищевой инженерии	ЗаО	108	14	4	10					90	4				ЗаО	108	14	4	10			90	4	3		42	5		
12	Б1.В.ДВ.08.02	Методы фильтрации и очистки в пищевой промышленности	ЗаО	108	14	4	10					90	4				ЗаО	108	14	4	10			90	4	3		42	5		
13	Б1.В.ДВ.09.01	Пневмоприводы в пищевой инженерии	ЗаО	108	14	4	10					90	4				ЗаО	108	14	4	10			90	4	3		42	5		
14	Б1.В.ДВ.09.02	Трубопроводы и запорная арматура в пищевой инженерии	ЗаО	108	14	4	10					90	4				ЗаО	108	14	4	10			90	4	3		42	5		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(2) ЗаО(6) КП КР										Эк(2) За(2) ЗаО(6) КП КР																		
ПРАКТИКИ			(План)																												
	Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (преддипломная)															ЗаО	216	144					144	72	6	4				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																												
	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																216	18					18		198	6	4			
КАНИКУЛЫ																							6 5/6								