#### 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 29.03.2024

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

15.03.02

15.03.02 Технологические машины и оборудование

Профиль:

Машины и аппараты пищевых производств

Кафедра: Технол

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      |  |

| 2020                 |           |
|----------------------|-----------|
| 2024-2025            |           |
| № 1170 от 20.10.2015 |           |
|                      | 2024-2025 |

#### СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП

начальник УМО

и.о. директора ИПП

председатель методической комиссии ИПП

директор ООО "СибАгро"

/Крымкова В.Г./

**УТВЕРЖДАЮ** 

/ Новикова В.Б./

/ Чаплыгина И.А./

/ Кох Д.А./

/ Корнеев В.А./

# Календарный учебный график

|       | Г |        |         |         |      |        |         |         | П  |                       |         |          | $\neg$  |        |      |             | Т      |         | Т       |        |       |      |                  | Т     |                       |         |         | $\neg$ |                   |                  |                            |                            |         |         |                  |       |                       |      | Т                     | Т      |         |         |      |    |      |         | $\dashv$ |
|-------|---|--------|---------|---------|------|--------|---------|---------|----|-----------------------|---------|----------|---------|--------|------|-------------|--------|---------|---------|--------|-------|------|------------------|-------|-----------------------|---------|---------|--------|-------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|---------|---------|------------------|-------|-----------------------|------|-----------------------|--------|---------|---------|------|----|------|---------|----------|
| Mec   | C | ентя   | брь     |         | 2    | 0      | ктяб    | рь      | 7  |                       | Ноябр   | Ъ        |         | Дек    | абрь | 4           | Я      | нвар    | Ь       | П      | Фев   | врал | ь                |       | Ma                    |         |         | ۲ _    | Апре              | ль               | <sub>ا س</sub> [           |                            | Mai     | Й       |                  |       | Июнь                  | 1    | 2                     |        | Июлі    | Ь       | -5   |    | Авгу | /CT     |          |
| Числа |   | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | - 67 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 7  | 3 - 9                 | 10 - 16 | 17 - 23  | 24 - 30 | 8 - 14 | 1 1  | 22 - 28     | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | - 56 - | 2 - 8 |      | 16 - 22          | 2 - 8 | 9 - 15                | 16 - 22 | 23 - 29 | - 08   | 6 - 12<br>13 - 19 | 20 - 26          | 27 -                       | 4 - 10                     | 11 - 17 | 18 - 24 | 25 - 31          | 1 - 7 | 8 - 14                | 1 1  | 29 -                  | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - | ı  | - I  | 17 - 23 | 24 - 31  |
| Нед   | 1 | 2      | 3       | 4       | 5    | 6      | 7       | 8       | 9  | 10                    | 11 1    | 2 1      | .3 14   | 15     | 16   | 17 18       | 19     | 20      | 21      | 22     | 23    | 24   | 25 26            | 27    | 28                    | 29 3    | 30 3    | 31 3   | 33                | 34               | 35                         | 36                         | 37      | 38      | 39 4             | 40    | 41 4                  | 2 43 | 44                    | 45     | 46      | 47      | 48   | 49 | 50   | 51      | 52       |
| I     | = | =      | =       | =       |      |        | Э       | Э       | Э- | K<br>*<br>K<br>K<br>K | К       |          |         |        |      | * *         | * * *  |         |         |        |       |      | *                | Э     | *<br>3<br>3<br>3<br>3 | Э       |         |        |                   |                  | *                          | *                          |         |         |                  |       | *                     |      |                       |        |         |         |      | К  | К    | К       | К        |
| II    | К | К      | К       | К       |      |        |         |         | э- | 3<br>3<br>3<br>3<br>3 | Э I     | <        |         |        |      | * * *       | * * *  |         |         |        |       |      | *                |       | *                     | Э       | Э 3     | Э !    | уу                | У                | у<br>у<br>у<br>у<br>*<br>у | у<br>*                     |         |         |                  |       | *                     |      |                       |        |         |         |      | К  | К    | К       | К        |
| III   | К | К      | К       | К       |      |        |         |         |    | *                     | Э 3     | <b>)</b> | э       | К      |      | K<br>K<br>* | * * *  |         |         |        |       |      | *                |       | *                     |         | 3       | Э 3    | э                 | Э                | П<br>П<br>П<br>*           | пΙ                         | пΙ      |         |                  |       | *                     |      |                       |        |         |         |      | К  | К    | К       | К        |
| IV    | К | К      | К       | К       |      |        |         |         |    | *                     |         |          | Э<br>Э  | Э      | Э    | K K K *     | * *    |         |         |        |       |      | *                | П     | *<br>П<br>П<br>П      | П       | пі      | ПЗ     | э                 | Э                | Э<br>Э<br>Э<br>*<br>*      | *                          |         |         |                  |       | *                     |      |                       |        |         |         |      | К  | К    | К       | К        |
| V     | К | К      | К       | К       |      |        | Э       | Э       | Э- | Э<br>*<br>Э<br>К<br>К |         |          |         |        |      | K<br>*<br>* | * * *  |         |         |        |       |      | *<br>Э<br>Э<br>Э | Э     | *<br>3<br>3<br>3<br>3 | Э       | пі      | п      | п                 | К<br>К<br>К<br>К | Д<br>Д<br>Д<br>*<br>*      | Д<br>Д<br>Д<br>Д<br>Д<br>* | Д       |         | Д<br>К<br>К<br>К | к     | K<br>K<br>K<br>K<br>* | К    | K<br>K<br>=<br>=<br>= |        | =       | =       | =    | =  | =    | =       | =        |

# Сводные данные

|         |  | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 | Итого   |
|---------|--|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
|         | Теоретическое обучение   | 34 5/6 | 30 5/6 | 30 2/6 | 29     | 15 5/6 | 140 5/6 |
| Э       | Экзаменационные сессии   | 5 5/6  | 5 5/6  | 8      | 7 1/6  | 7      | 33 5/6  |
| У       | Учебная практика   |        | 4      |        |        |        | 4       |
| П       | Производственная практика  |        |        | 2      | 4      | 4      | 10      |
| . , , , | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты |        |        |        |        | 4      | 4       |
| К       | Продолжительность каникул  | 64 дн  | 64 дн  | 66 дн  | 67 дн  | 43 дн  | 304 дн  |
| *       | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)   | 14 дн  | 70 дн   |
| Прод    | должительность   | 365 дн | 365 дн | 365 дн | 365 дн | 275 дн |         |
| Висо    | Високосный год   |        | -      | -      | ı      | -      |         |
| Студ    | ентов  |        |        |        |        | 10     |         |
| Груп    | п  |        |        |        |        | 1      |         |

План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02 2020.plx', код направления 15.03.02, профиль: Машины и аппараты пищевых производств, год начала подготовки 2020 

| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
|               |   |     |
| OK-1          | способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции  | ОК  |
| Б1.Б.14       | Философия   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| OK-2          | способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции                           | ОК  |
| Б1.Б.02       | История   |     |
| Б1.Б.05       | Социология  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| OK-3          | способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности   | ОК  |
| Б1.Б.17       | Экономика   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| OK-4          | способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности  | ОК  |
| Б1.Б.04       | Правоведение  |     |
| Б1.В.07       | Менеджмент и маркетинг  |     |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Мировые научные достижения  |     |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Патентные исследования  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| OK-5          | способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | ОК  |
| Б1.Б.09       | Русский язык и культура речи  |     |
| Б1.Б.11       | Иностранный язык  |     |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества   |     |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Корпоративная культура: принципы формирования и управления  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ФТД.В.02      | Деловой иностранный язык  |     |
| OK-6          | способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия                                 | ОК  |
| Б1.Б.05       | Социология  |     |
| Б1.Б.10       | Культурология   |     |
| Б1.Б.14       | Философия   |     |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества   |     |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Корпоративная культура: принципы формирования и управления  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |

| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
| OK-7          | способностью к самоорганизации и самообразованию  | ОК  |
| Б1.Б.06       | Физика  | -   |
| Б1.Б.07       | Математика  |     |
| Б1.Б.08       | Химия   |     |
| Б1.Б.12       | Концепции современного естествознания   |     |
| Б1.Б.15       | Теоретическая механика  |     |
| Б1.Б.16       | Смазочные материалы для пищевого оборудования   |     |
| Б1.Б.18       | Техническая механика  |     |
| Б1.Б.19       | Метрология, стандартизация и сертификация   |     |
| Б1.Б.21       | Материаловедение  |     |
| Б1.Б.22       | Технология конструкционных материалов   |     |
| Б1.Б.23       | Процессы и аппараты пищевых производств   |     |
| Б1.Б.26       | Физико-механические свойства сырья и готовых продуктов  |     |
| Б1.Б.27       | Оборудование мини-цехов для переработки растительного сырья   |     |
| Б1.Б.28       | Электротехника и электроника  |     |
| Б1.Б.29       | Оборудование мини-цехов для переработки сырья животного происхождения   |     |
| Б1.В.01       | Введение в профиль направления  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ФТД.В.03      | Прогрессивное оборудование для сушки сырья  |     |
| OK-8          | способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                    | ОК  |
| Б1.Б.01       | Физическая культура и спорт   | -   |
| Б1.В.ДВ.12.01 | Общая физическая подготовка   |     |
| Б1.В.ДВ.12.02 | Спортивные игры   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ОК-9          | готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | ОК  |
| Б1.Б.25       | Безопасность жизнедеятельности  | -   |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Экология и рациональное природопользование  |     |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Промышленная экология   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ОПК-1         | способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий    | ОПК |
| Б1.Б.03       | Информационные технологии   |     |
| Б1.Б.08       | Химия   |     |

| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
| Б1.Б.24       | Химия пищевых продуктов   |     |
| Б1.В.05       | Математические методы в инженерии   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ПК-2          | владением достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером   | ОПК |
| Б1.Б.03       | Информационные технологии   |     |
| Б1.Б.13       | Инженерная и компьютерная графика   |     |
| Б1.Б.20       | Механика жидкости и газа  |     |
| Б1.В.05       | Математические методы в инженерии   |     |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Применение статистической обработки в пищевой инженерии   |     |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Теория статистической обработки результатов исследования  |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ПК-3          | знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях | ОПК |
| Б1.Б.03       | Информационные технологии   |     |
| Б1.Б.13       | Инженерная и компьютерная графика   |     |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Мировые научные достижения  |     |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Патентные исследования  |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ПК-4          | пониманием сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде   | ОПК |
| Б1.Б.03       | Информационные технологии   |     |
| Б1.Б.07       | Математика  |     |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности  |     |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Методы научных исследований   |     |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Основы конструирования пищевого технологического оборудования   |     |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Единая система конструкторской документации   |     |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Применение статистической обработки в пищевой инженерии   |     |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Теория статистической обработки результатов исследования  |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |

|                     | Гістепции Учеоный план оакалавриата 213.03.02_2020.ріх, код направления 13.03.02, профиль. 4, год начала подготовки 2020  | Тип |
|---------------------|---|-----|
| Индекс              | Содержание  | ТИП |
| ОПК-5               | способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности       | ОПК |
| Б1.Б.03             | Информационные технологии   |     |
| Б2.В.02             | Производственная практика   |     |
| Б2.B.02.01(П)       | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П)       | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П)       | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)          | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ФТД.В.01            | Пользователь электронной информационно-образовательной среды  |     |
| ид деятельности: на | учно-исследовательская  |     |
| ПК-1                | способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки   | ПК  |
| Б1.Б.08             | Химия   |     |
| Б1.Б.18             | Техническая механика  |     |
| Б1.Б.28             | Электротехника и электроника  |     |
| Б1.В.01             | Введение в профиль направления  |     |
| Б1.В.15             | Оборудование для транспортировки животноводческого сырья и сельскохозяйственной продукции   |     |
| Б1.В.ДВ.01.01       | Экология и рациональное природопользование  |     |
| Б1.В.ДВ.01.02       | Промышленная экология   |     |
| Б1.В.ДВ.04.01       | Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности  |     |
| Б1.В.ДВ.04.02       | Методы научных исследований   |     |
| Б1.В.ДВ.11.01       | Организация научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ   |     |
| Б1.В.ДВ.11.02       | Научные основы анализа и оценки технического уровня технологического оборудования   |     |
| Б2.В.01.01(У)       | Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)   |     |
| Б2.В.01.02(У)       | Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)  |     |
| Б2.В.02             | Производственная практика   |     |
| Б2.В.02.01(П)       | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П)       | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П)       | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)          | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ФТД.В.03            | Прогрессивное оборудование для сушки сырья  |     |
| ПК-2                | умением моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов | ПК  |
| Б1.Б.06             | Физика  | •   |

| Индекс        | Содержание   | Тип |
|---------------|--|-----|
| Б1.Б.08       | <b>РИМИХ</b>   |     |
| Б1.Б.13       | Инженерная и компьютерная графика  |     |
| Б1.Б.15       | Теоретическая механика   |     |
| Б1.Б.23       | Процессы и аппараты пищевых производств  |     |
| Б1.В.02       | Физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов   |     |
| Б1.В.05       | Математические методы в инженерии  |     |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности   |     |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Методы научных исследований  |     |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Основы конструирования пищевого технологического оборудования  |     |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Единая система конструкторской документации  |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-3           | способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования | ПК  |
| Б1.В.08       | Оборудование перерабатывающих предприятий продукции растениеводства и животноводства   |     |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности   |     |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Методы научных исследований  |     |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Применение статистической обработки в пищевой инженерии  |     |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Теория статистической обработки результатов исследования   |     |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Организация научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ  |     |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Научные основы анализа и оценки технического уровня технологического оборудования  |     |
| Б2.В.01.01(У) | Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)  |     |
| Б2.В.01.02(У) | Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)   |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-4           | способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности  | ПК  |
| Б1.Б.15       | Теоретическая механика   |     |

| Индекс           | Содержание   | Тип |
|------------------|--|-----|
| Б1.Б.27          | Оборудование мини-цехов для переработки растительного сырья  |     |
| Б1.Б.29          | Оборудование мини-цехов для переработки сырья животного происхождения  |     |
| Б1.В.ДВ.04.01    | Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности   |     |
| Б1.В.ДВ.04.02    | Методы научных исследований  |     |
| Б1.В.ДВ.11.01    | Организация научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ  |     |
| Б1.В.ДВ.11.02    | Научные основы анализа и оценки технического уровня технологического оборудования  |     |
| Б2.В.02          | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П)    | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П)    | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П)    | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)       | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| ФТД.В.03         | Прогрессивное оборудование для сушки сырья   |     |
| деятельности: пр | оектно-конструкторская   |     |
| K-5              | способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими<br>заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования   | Пк  |
| Б1.Б.13          | Инженерная и компьютерная графика  |     |
| Б1.Б.15          | Теоретическая механика   |     |
| Б1.Б.18          | Техническая механика   |     |
| Б1.Б.21          | Материаловедение   |     |
| Б1.В.09          | Основы проектирования  |     |
| Б1.В.10          | Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования  |     |
| Б1.В.14          | Холодильное и вентиляционное оборудование пищевых и торговых предприятий   |     |
| Б1.В.15          | Оборудование для транспортировки животноводческого сырья и сельскохозяйственной продукции  |     |
| Б1.В.ДВ.07.01    | Основы конструирования пищевого технологического оборудования  |     |
| Б1.В.ДВ.07.02    | Единая система конструкторской документации  |     |
| Б2.В.02          | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П)    | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П)    | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П)    | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)       | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-6              | способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам | ПК  |
| Б1.Б.13          | Инженерная и компьютерная графика  | •   |
| Б1.Б.18          | Техническая механика   |     |

| Индекс        | Содержание   | Тип |
|---------------|--|-----|
| Б1.Б.19       | Метрология, стандартизация и сертификация  |     |
| Б1.В.09       | Основы проектирования  |     |
| Б1.В.11       | Основы технологии машиностроения   |     |
| Б1.В.15       | Оборудование для транспортировки животноводческого сырья и сельскохозяйственной продукции  |     |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Основы конструирования пищевого технологического оборудования  |     |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Единая система конструкторской документации  |     |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Организация научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ  |     |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Научные основы анализа и оценки технического уровня технологического оборудования  |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-7           | умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений  | ПК  |
| Б1.Б.17       | Экономика  |     |
| Б1.В.06       | Проектирование предприятий отрасли   |     |
| Б1.В.09       | Основы проектирования  |     |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Организация научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ  |     |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Научные основы анализа и оценки технического уровня технологического оборудования  |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-8           | умением проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением<br>показателей технического уровня проектируемых изделий | ПК  |
| Б1.Б.29       | Оборудование мини-цехов для переработки сырья животного происхождения  |     |
| Б1.В.12       | Технологическое оборудование пищевых производств   |     |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Мировые научные достижения   |     |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Патентные исследования   |     |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Организация научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ  |     |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Научные основы анализа и оценки технического уровня технологического оборудования  |     |
| Б2.В.01.01(У) | Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)  |     |

| Индекс             | Содержание  | Тип |
|--------------------|---|-----|
| Б2.В.01.02(У)      | Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)  |     |
| Б2.В.02            | Производственная практика   |     |
| Б2.B.02.01(П)      | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П)      | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П)      | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)         | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ПК-9               | умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению | ПК  |
| Б1.Б.19            | Метрология, стандартизация и сертификация   |     |
| Б1.Б.22            | Технология конструкционных материалов   |     |
| Б1.В.10            | Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования   |     |
| Б1.В.ДВ.06.01      | Контрольно-измерительные приборы пищевой инженерии  |     |
| Б1.В.ДВ.06.02      | Аналитическое и контрольно-измерительное оборудование пищевой инженерии   |     |
| Б2.В.02            | Производственная практика   |     |
| Б2.B.02.01(П)      | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П)      | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П)      | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)         | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ид деятельности: п | роизводственно-технологическая  |     |
| ПК-10              | способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий                                | ПК  |
| Б1.Б.21            | Материаловедение  |     |
| Б1.Б.22            | Технология конструкционных материалов   |     |
| Б1.Б.23            | Процессы и аппараты пищевых производств   |     |
| Б1.Б.26            | Физико-механические свойства сырья и готовых продуктов  |     |
| Б1.В.04            | Технологии пищевых производств  |     |
| Б1.В.09            | Основы проектирования   |     |
| Б1.В.11            | Основы технологии машиностроения  |     |
| Б2.В.02            | Производственная практика   |     |
| Б2.В.02.01(П)      | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П)      | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П)      | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)         | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |

| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
| ПК-11         | способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование  | ПК  |
| Б1.Б.27       | Оборудование мини-цехов для переработки растительного сырья   |     |
| Б1.Б.28       | Электротехника и электроника  |     |
| Б1.Б.29       | Оборудование мини-цехов для переработки сырья животного происхождения   |     |
| Б1.В.03       | Сооружения и оборудование для хранения продукции пищевой и перерабатывающей промышленности  |     |
| Б1.В.06       | Проектирование предприятий отрасли  |     |
| Б1.В.08       | Оборудование перерабатывающих предприятий продукции растениеводства и животноводства  |     |
| Б1.В.09       | Основы проектирования   |     |
| Б1.В.12       | Технологическое оборудование пищевых производств  |     |
| Б1.В.14       | Холодильное и вентиляционное оборудование пищевых и торговых предприятий  |     |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Оборудование очистки и фильтрации в пищевой инженерии   |     |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Методы фильтрации и очистки в пищевой промышленности  |     |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Пневмоприводы в пищевой инженерии   |     |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Трубопроводы и запорная арматура в пищевой инженерии  |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика   |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ПК-12         | способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции | ПК  |
| Б1.Б.20       | Механика жидкости и газа  |     |
| Б1.В.04       | Технологии пищевых производств  |     |
| Б1.В.10       | Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования   |     |
| Б1.В.13       | Монтаж и ремонт технологического оборудования пищевых и торговых предприятий  |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика   |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ПК-13         | умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования   | ПК  |
| Б1.В.10       | Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования   | -   |

| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
| Б1.В.12       | Технологическое оборудование пищевых производств  |     |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Оборудование очистки и фильтрации в пищевой инженерии   |     |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Методы фильтрации и очистки в пищевой промышленности  |     |
| Б2.В.01       | Учебная практика  |     |
| Б2.В.01.01(У) | Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)   |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика   |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ΠK-14         | умением проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ                                     | ПК  |
| Б1.Б.25       | Безопасность жизнедеятельности  |     |
| Б1.В.03       | Сооружения и оборудование для хранения продукции пищевой и перерабатывающей промышленности  |     |
| Б1.В.08       | Оборудование перерабатывающих предприятий продукции растениеводства и животноводства  |     |
| Б1.В.14       | Холодильное и вентиляционное оборудование пищевых и торговых предприятий  |     |
| Б1.В.15       | Оборудование для транспортировки животноводческого сырья и сельскохозяйственной продукции   |     |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Экология и рациональное природопользование  |     |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Промышленная экология   |     |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Оборудование очистки и фильтрации в пищевой инженерии   |     |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Методы фильтрации и очистки в пищевой промышленности  |     |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Пневмоприводы в пищевой инженерии   |     |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Трубопроводы и запорная арматура в пищевой инженерии  |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика   |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ПК-15         | умением выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин | ПК  |
| Б1.Б.16       | Смазочные материалы для пищевого оборудования   |     |
| Б1.Б.20       | Механика жидкости и газа  |     |
| Б1.Б.21       | Материаловедение  |     |
| Б1.Б.22       | Технология конструкционных материалов   |     |

| Индекс               | тте тенции — учеоный план оакалавриата 'z тэ.∪з.∪z_z∪z∪.ріх', код направления тэ.∪з.∪z, профиль: 4, год начала подготовки z∪z∪ — Содержание                       | Тип |
|----------------------|---|-----|
| Б1.Б.24              | Химия пищевых продуктов   |     |
| Б1.В.03              | Сооружения и оборудование для хранения продукции пищевой и перерабатывающей промышленности  |     |
| Б1.В.08              | Оборудование перерабатывающих предприятий продукции растениеводства и животноводства  |     |
| Б1.В.10              | Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования   |     |
| Б1.В.11              | Основы технологии машиностроения  |     |
| Б2.В.02              | Производственная практика   |     |
| Б2.В.02.01(П)        | Производственная практика (технологическая)   | ,   |
| Б2.В.02.02(П)        | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П)        | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)           | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| ПК-16                | умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий | ПК  |
| Б1.Б.06              | Физика  |     |
| Б1.Б.21              | Материаловедение  |     |
| Б1.Б.22              | Технология конструкционных материалов   |     |
| Б1.Б.26              | Физико-механические свойства сырья и готовых продуктов  |     |
| Б1.В.02              | Физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов  |     |
| Б1.В.ДВ.06.01        | Контрольно-измерительные приборы пищевой инженерии  |     |
| Б1.В.ДВ.06.02        | Аналитическое и контрольно-измерительное оборудование пищевой инженерии   |     |
| Б2.В.02              | Производственная практика   |     |
| Б2.B.02.01(П)        | Производственная практика (технологическая)   |     |
| Б2.В.02.02(П)        | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)  |     |
| Б2.В.02.03(П)        | Производственная практика (преддипломная)   |     |
| Б3.Б.01(Д)           | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |     |
| Вид деятельности: ор | ганизационно-управленческая   |     |
| ПК-17                | способностью организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектами   | ПК  |
| Б1.В.06              | Проектирование предприятий отрасли  |     |
| Б1.В.09              | Основы проектирования   |     |
| Б1.В.ДВ.01.01        | Экология и рациональное природопользование  |     |
| Б1.В.ДВ.01.02        | Промышленная экология   |     |
| Б1.В.ДВ.03.01        | Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества   |     |
| Б1.В.ДВ.03.02        | Корпоративная культура: принципы формирования и управления  |     |
| Б1.В.ДВ.04.01        | Основы инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности  |     |
| Б1.В.ДВ.04.02        | Методы научных исследований   |     |

| Индекс        | Содержание   | Тип |
|---------------|--|-----|
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-18          | умением составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии                                    | ПК  |
| Б1.В.07       | Менеджмент и маркетинг   |     |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Управление качеством пищевой продукции   |     |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции   |     |
| Б2.В.01       | Учебная практика   |     |
| Б2.В.01.01(У) | Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)  |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-19          | умением проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений  | ПК  |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Управление качеством пищевой продукции   |     |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции   |     |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Применение статистической обработки в пищевой инженерии  |     |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Теория статистической обработки результатов исследования   |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-20          | готовностью выполнять работы по стандартизации, технической подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов, организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием типовых методов контроля качества выпускаемой продукции | П   |
| Б1.Б.19       | Метрология, стандартизация и сертификация  |     |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Управление качеством пищевой продукции   |     |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции   | _   |

| Индекс        | Содержание   | Тип |
|---------------|--|-----|
| Б1.В.ДВ.06.01 | Контрольно-измерительные приборы пищевой инженерии   |     |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Аналитическое и контрольно-измерительное оборудование пищевой инженерии  |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-21          | умением подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов                    | ПК  |
| Б1.Б.17       | Экономика  |     |
| Б1.В.06       | Проектирование предприятий отрасли   |     |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Применение статистической обработки в пищевой инженерии  |     |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Теория статистической обработки результатов исследования   |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-22          | умением проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков, планировать работу персонала и<br>фондов оплаты труда | ПК  |
| Б1.Б.17       | Экономика  |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |
| Б3.Б.01(Д)    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |     |
| K-23          | умением составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования                                       | ПК  |
| Б1.В.07       | Менеджмент и маркетинг   |     |
| Б1.В.10       | Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования  |     |
| Б1.В.13       | Монтаж и ремонт технологического оборудования пищевых и торговых предприятий   |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика  |     |
| Б2.В.02.01(П) | Производственная практика (технологическая)  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)   |     |
| Б2.В.02.03(П) | Производственная практика (преддипломная)  |     |

| Индекс     | Содержание   | Тип |
|------------|--|-----|
| Б3.Б.01(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты |     |

КУРС 1 Учебный план бакалавриата 'z15.03.02\_2020.plx', код направления 15.03.02, профиль: 4, год начала подготовки 2020 Летняя сессия Итого за курс Академических часов Академических часов Академических часов 3.e. № Индекс Наименование Каф. Курсы Контроль Дней Контроль Дней Контроль Недель Контр Контр Всего Лек Лаб Пр Д ДВКР CP Всего Лек Лаб Пр Д ДВКР CP Всего Лек Лаб Пр Д ДВКР CP Всего оль оль ИТОГО (с факультативами) 40 4/6 ИТОГО по ОП (без факультативов) УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед) 42.5 КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год) TO: 34 дисциплины (модули) 5/6 1 51.5.01 Физическая культура и спорт 3a 3a За 108 12 2 61.6.02 История За 3 61.6.03 Эк 18 Информационные технологии Эк 4 F1.F.05 Социология За 3a 5 61.6.06 Физика Эк Эк Эк(2) 6 Б1.Б.07 Математика Эк Эк(2) Эк 7 51.5.08 Химия 3aO 3aO 8 51.5.09 За 3a Русский язык и культура речи 9 51.5.10 Культурология За 3a 10 51.5.11 Иностранный язык За За 3a(2) 11 61.6.12 Концепции современного естествознания За 3a 12 51.B.01 За 16 За Введение в профиль направления Физико-химические методы анализа сырья 13 61.B.02 Эк Эк и пищевых продуктов 14 Б1.В.ДВ.12.01 Общая физическая подготовка За 3a 15 Б1.В.ДВ.12.02 За Спортивные игры За Пользователь электронной

Эк(3) За(5) ЗаО

За  Эк(6) За(11) ЗаО

16 ФТД.В.01

ПРАКТИКИ

каникулы

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ

За

(План)

информационно-образовательной среды

 Эк(3) За(6)

| КУРС | 2 Учебный план     | бакалавриата 'z15.03.02_2020.plx', код направ   | вления 15.0 | 03.02, п | рофиль:      | : 4, год | начала | подгото  | вки 2020 | 0    |     |                  |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      |          |       |              |     |       |         |            |               |       |              |       |                           |               |       |
|------|--------------------|---|-------------|----------|--------------|----------|--------|----------|----------|------|-----|------------------|----------|-------|-----------|---------|-------|----------|----------|------|-------|--------------|------|----------|-------|--------------|-----|-------|---------|------------|---------------|-------|--------------|-------|---------------------------|---------------|-------|
|      |                    |   |             |          |              |          | Зим    | няя сесс | сия      |      |     |                  |          |       |           |         | Лет   | няя сесс | сия      |      |       |              |      |          |       |              |     |       | Итого : | за курс    |               |       |              |       |                           |               |       |
|      |                    |   |             |          |              |          | Акаде  | мически  | 1х часов |      |     |                  |          |       |           |         | Акаде | мически  | их часов |      |       |              |      |          |       |              |     | Акаде | мически | х часов    |               |       |              | 3.e.  |                           |               | 1     |
| Nº   | Индекс             | Наименование  | Контроль    | Bcero    | Кон<br>такт. | Лек      | Лаб    | Пр       | Д        | двкр | СР  | Контр Дне<br>оль | й Контро | Bcero | Кон такт. |         | Лаб   | Пр       | Д        | двкр | СР    | Контр<br>оль | Дней | Контроль | Bcero | Кон<br>такт. | Лек | Лаб   | Пр      | Д          | двкр          | CP    | Контр<br>оль | Bcero | Недель                    | Каф.          | Курсы |
| итс  | ГО (с факультати   | вами)   |             | 684      |              |          |        |          |          |      |     | 20               |          | 1116  |           |         |       |          |          |      |       |              | 20   |          | 1800  |              |     |       | •       |            |               |       |              | 50    | 40.4/6                    |               |       |
| итс  | ГО по ОП (без фа   | культативов)  | 1           | 684      | 1            |          |        |          |          |      |     | 20               |          | 1044  | 1         |         |       |          |          |      |       |              | 20   | l        | 1728  |              |     |       |         |            |               |       |              | 48    | 40 4/6                    | ı             |       |
| УЧЕ  | НАЯ НАГРУЗКА,      | ОП, факультативы (акад.час/нед)   |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      |          | 41.3  |              |     |       |         |            |               |       |              |       |                           |               |       |
| KOH  | ТАКТНАЯ РАБОТА     | А, ОП (час/год)   |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      |          | 200   | L.,          |     |       |         |            |               |       |              |       |                           | <u> </u>      |       |
| ди   | циплины (мо        | одули)  |             | 684      | 100          | 32       | 46     | 22       |          |      | 545 | 39               |          | 828   | 100       | 38      | 28    | 34       |          |      | 689   | 39           |      |          | 1512  | 200          | 70  | 74    | 56      |            |               | 1234  | 78           | 42    | ТО: 30<br>5/6<br>Э: 5 5/6 |               |       |
| 1    | Б1.Б.08            | Химия   | Эк          | 108      | 18           | 8        | 10     |          |          |      | 81  | 9                |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      | Эк       | 108   | 18           | 8   | 10    |         |            |               | 81    | 9            | 3     |                           | 40            | 12    |
| 2    | Б1.Б.11            | Иностранный язык  | 3aO         | 72       | 8            |          | 8      |          |          |      | 60  | 4                |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      | 3aO      | 72    | 8            |     | 8     |         |            |               | 60    | 4            | 2     | . '                       | 34            | 12    |
| _    | Б1.Б.13            | Инженерная и компьютерная графика   | 3aO         | 144      | 20           | 8        | 12     |          |          |      | 120 | 4                |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      | 3aO      | 144   | 20           | 8   | 12    |         |            |               | 120   | 4            | 4     | . '                       | 48            | 2     |
| _    | Б1.Б.14            | Философия   | 3a          | 108      | 6            | 2        |        | 4        |          |      | 98  | 4                |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      | 3a       | 108   | 6            | 2   |       | 4       |            |               | 98    | 4            | 3     | 1                         | 65            | 2     |
| 5    | Б1.Б.15            | Теоретическая механика  | Эк КР       | 144      | 30           | 8        | 10     | 12       |          |      | 105 | 9                |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      | Эк КР    | 144   | 30           | 8   | 10    | 12      |            | $\rightarrow$ | 105   | 9            | 4     | i '                       | 48            | 2     |
| 6    | Б1.Б.16            | Смазочные материалы для пищевого<br>оборудования  |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | 3aO      | 144   | 18        | 8       | 10    |          |          |      | 122   | 4            |      | 3aO      | 144   | 18           | 8   | 10    |         |            |               | 122   | 4            | 4     |                           | 42            | 2     |
| _    | Б1.Б.17            | Экономика   |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | 3a       | 108   |           | 6       |       | 8        |          |      | 90    | 4            |      | 3a       | 108   | 14           | 6   |       | 8       |            |               | 90    | 4            | 3     | . '                       | 56            | 2     |
| 8    | Б1.Б.18            | Техническая механика  |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | Эк КГ    | 144   | 18        | 8       | 10    |          |          |      | 117   | 9            |      | Эк КП    | 144   | 18           | 8   | 10    |         |            |               | 117   | 9            | 4     |                           | 48            | 2     |
|      | Б1.Б.19            | Метрология, стандартизация и<br>сертификация  | Эк          | 108      | 18           | 6        | 6      | 6        |          |      | 81  | 9                |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      | Эк       | 108   | 18           | 6   | 6     | 6       |            |               | 81    | 9            | 3     |                           | 41            | 2     |
| 10   | Б1.Б.20            | Механика жидкости и газа  |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | Эк       | 180   | 22        | 6       | 8     | 8        |          |      | 149   | 9            |      | Эк       | 180   | 22           | 6   | 8     | 8       |            |               | 149   | 9            | 5     |                           | 42            | 2     |
| 11   | Б1.В.03            | Сооружения и оборудование для хранения<br>продукции пищевой и перерабатывающей<br>промышленности        |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | Эк       | 144   | 22        | 8       |       | 14       |          |      | 113   | 9            |      | Эк       | 144   | 22           | 8   |       | 14      |            |               | 113   | 9            | 4     |                           | 42            | 2     |
| 12   | Б1.В.ДВ.03.01      | Профессиональная коммуникация в<br>условиях информационного общества                                    |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | За       | 108   | 6         | 2       |       | 4        |          |      | 98    | 4            |      | 3a       | 108   | 6            | 2   |       | 4       |            |               | 98    | 4            | 3     |                           | 33            | 2     |
|      | Б1.В.ДВ.03.02      | Корпоративная культура: принципы формирования и управления  |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | 3a       | 108   | 6         | 2       |       | 4        |          |      | 98    | 4            |      | 3a       | 108   | 6            | 2   |       | 4       |            |               | 98    | 4            | 3     |                           | 33            | 2     |
| _    | ФТД.В.02           | Деловой иностранный язык  |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | 3a       | 72    | 6         | $\perp$ | 6     |          |          |      | 62    | 4            |      | 3a       | 72    | 6            |     | 6     |         |            |               | 62    | 4            | 2     |                           | 34            | 2     |
| ФО   | МЫ ПРОМЕЖУ         | ТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ   |             |          |              |          | Эк(3)  | 3a 3aO(2 | 2) KP    |      |     |                  |          |       |           |         | Эк(3) | 3a(3) 3a | о кп     |      |       |              |      |          |       |              |     |       | Эк(6    | ) 3a(4) 3a | .O(3) KI      | .1 KP |              |       |                           |               |       |
| ПРА  | ктики              | (План)  |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  |          | 216   | 1         |         |       |          | 1        |      | 215   |              |      |          | 216   | 1            |     |       |         | 1          |               | 215   |              | 6     | 4                         |               |       |
|      | Б2.В.01.01(У)      | Учебная практика (по получению<br>первичных профессиональных умений и<br>навыков)                       |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | 3a       | 108   | 0.5       |         |       |          | 0.5      |      | 107.5 |              |      | 3a       | 108   | 0.5          |     |       |         | 0.5        |               | 107.5 |              | 3     | 2                         | 42            | 2     |
|      | Б2.В.01.02(У)      | Учебная практика (по получению<br>первичных умений и навыков научно-<br>исследовательской деятельности) |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  | 3a       | 108   | 0.5       |         |       |          | 0.5      |      | 107.5 |              |      | 3a       | 108   | 0.5          |     |       |         | 0.5        |               | 107.5 |              | 3     | 2                         | 42            | 2     |
| гос  | <b>УДАРСТВЕННА</b> | итоговая аттестаци (План)   |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      |          |       |              |     |       |         |            |               |       |              |       |                           | $\overline{}$ |       |
| КАН  | икулы              |   |             |          |              |          |        |          |          |      |     |                  |          |       |           |         |       |          |          |      |       |              |      |          |       |              |     |       |         |            | =             |       |              |       | 9                         |               |       |

КУРС 3 Учебный план бакалавриата '>15.03.02 2020.plx', кол направления 15.03.02, профиль: 4, гол начала полготовки 2020

|                  |   |          |       |           |     | Зимн     | яя сесси  | Я     |       |       |      |          |       |           |     | Летня  | я сесси  | Я     |      |     |              |      |           |       |           |     |        | Итого за | курс       |          |       |       |                       |      |       |
|------------------|---|----------|-------|-----------|-----|----------|-----------|-------|-------|-------|------|----------|-------|-----------|-----|--------|----------|-------|------|-----|--------------|------|-----------|-------|-----------|-----|--------|----------|------------|----------|-------|-------|-----------------------|------|-------|
|                  |   |          |       |           |     | Акадел   | иических  | часов |       |       |      |          |       |           |     | Академ | ических  | часов |      |     |              |      |           |       |           |     | Академ | ических  | часов      |          |       | 3.e.  |                       | 1    |       |
| № Индекс         | Наименование  | Контроль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб      | Пр        | д двн | IP CP | Контр | Дней | Контроль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб    | Пр       | Д     | двкр | СР  | Контр<br>оль | Дней | Контроль  | Bcero | Кон такт. | Лек | Лаб    | Пр       | д дв       | KP CP    | Контр | Bcero | Недель                | Каф. | Курсы |
| ИТОГО (с факульт | ативами)  |          | 864   |           |     |          |           |       |       |       |      |          | 864   |           |     |        |          |       |      |     |              |      |           | 1728  |           |     |        |          |            |          |       | 48    |                       |      |       |
| ИТОГО по ОП (без |   | Ī        | 864   |           |     |          |           |       |       |       | 25   |          | 864   |           |     |        |          |       |      |     |              | 25   |           | 1728  |           |     |        |          |            |          |       | 48    | 40 2/6                |      |       |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗК  | А, ОП, факультативы (акад.час/нед)                                      |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      |           | 42.3  |           |     |        |          |            |          |       |       |                       |      |       |
| КОНТАКТНАЯ РАБО  |   | Ī        |       |           |     |          |           |       |       |       |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      |           | 200   |           |     |        |          |            |          |       |       |                       |      |       |
| дисциплины (     | модули)   |          | 864   | 112       | 42  | 54       | 16        |       | 709   | 43    |      |          | 756   | 88        | 34  | 18     | 36       |       |      | 644 | 24           |      |           | 1620  | 200       | 76  | 72     | 52       |            | 1353     | 67    | 45    | TO: 30<br>1/3<br>3: 8 |      |       |
| 1 Б1.Б.04        | Правоведение  | 3a       | 72    | 6         | 2   |          | 4         |       | 62    | 4     |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      | 3a        | 72    | 6         | 2   |        | 4        |            | 62       | 4     | 2     |                       | 69   | 3     |
| 2 Б1.Б.21        | Материаловедение  | 3aO      | 108   | 16        | 6   | 4        | 6         |       | 88    | 4     |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      | 3aO       | 108   | 16        | 6   | 4      | 6        |            | 88       | 4     | 3     | 1                     | 48   | 3     |
| 3 Б1.Б.22        | Технология конструкционных материалов                                   | Эк       | 108   | 16        | 6   | 10       |           |       | 83    | 9     |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      | Эк        | 108   | 16        | 6   | 10     |          |            | 83       | 9     | 3     | 1                     | 48   | 3     |
| 4 61.6.23        | Процессы и аппараты пищевых производств                                 | РГР      | 144   | 20        | 8   | 6        | 6         |       | 115   | 9     |      | Эк КП    | 144   | 26        | 10  |        | 16       |       |      | 118 |              |      | Эк КП РГР | 288   | 46        | 18  | 6      | 22       |            | 233      | 9     | 8     |                       | 42   | 3     |
| 5 61.6.24        | Химия пищевых продуктов   | 3aO      | 108   | 16        | 6   | 10       |           |       | 88    | 4     |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      | 3aO       | 108   | 16        | 6   | 10     |          |            | 88       | 4     | 3     |                       | 42   | 3     |
| 6 Б1.Б.25        | Безопасность жизнедеятельности  |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      | 3a       | 108   | 10        | 4   |        | 6        |       |      | 94  | 4            |      | 3a        | 108   | 10        | 4   |        | 6        |            | 94       | 4     | 3     |                       | 32   | 3     |
| 7 61.6.26        | Физико-механические свойства сырья и<br>готовых продуктов               |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      | 3a       | 72    | 14        | 4   | 10     |          |       |      | 54  | 4            |      | 3a        | 72    | 14        | 4   | 10     |          |            | 54       | 4     | 2     |                       | 42   | 34    |
| 8 B1.B.04        | Технологии пищевых производств  | Эк       | 216   | 26        | 10  | 16       |           |       | 181   | 9     |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      | Эк        | 216   | 26        | 10  | 16     |          |            | 181      | 9     | 6     |                       | 42   | 3     |
| 9 Б1.В.05        | Математические методы в инженерии                                       |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      | 3a       | 108   | 14        | 6   | 8      |          |       |      | 90  | 4            |      | 3a        | 108   | 14        | 6   | 8      |          |            | 90       | 4     | 3     |                       | 60   | 3     |
| 10 b1.B.07       | Менеджмент и маркетинг  |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      | 3aO      | 108   | 6         | 2   |        | 4        |       |      | 98  | 4            |      | 3aO       | 108   | 6         | 2   |        | 4        |            | 98       | 4     | 3     |                       | 57   | 3     |
| 11 Б1.В.ДВ.01.01 | Экология и рациональное<br>природопользование                           |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      | 3a       | 108   | 8         | 4   |        | 4        |       |      | 96  | 4            |      | 3a        | 108   | 8         | 4   |        | 4        |            | 96       | 4     | 3     |                       | 25   | 3     |
| 12 Б1.В.ДВ.01.02 | Промышленная экология   |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      | 3a       | 108   | 8         | 4   |        | 4        |       |      | 96  | 4            |      | 3a        | 108   | 8         | 4   |        | 4        |            | 96       | 4     | 3     |                       | 25   | 3     |
| 13 Б1.В.ДВ.02.01 | Мировые научные достижения  |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      | 3a       | 108   | 10        | 4   |        | 6        |       |      | 94  | 4            |      | 3a        | 108   | 10        | 4   |        | 6        |            | 94       | 4     | 3     |                       | 42   | 3     |
| 14 Б1.В.ДВ.02.02 | Патентные исследования  |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      | 3a       | 108   | 10        | 4   |        | 6        |       |      | 94  | 4            |      | 3a        | 108   | 10        | 4   |        | 6        |            | 94       | 4     | 3     |                       | 42   | 3     |
| 15 Б1.В.ДВ.04.01 | Основы инновационной деятельности<br>предприятий пищевой промышленности | 3a       | 108   | 12        | 4   | 8        |           |       | 92    | 4     |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      | 3a        | 108   | 12        | 4   | 8      |          |            | 92       | 4     | 3     |                       | 42   | 3     |
| 16 Б1.В.ДВ.04.02 | Методы научных исследований   | 3a       | 108   | 12        | 4   | 8        |           |       | 92    | 4     |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      | 3a        | 108   | 12        | 4   | 8      |          |            | 92       | 4     | 3     |                       | 42   | 3     |
| ФОРМЫ ПРОМЕХ     | КУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ   |          |       |           | 3   | Эк(2) За | (2) 3aO(2 | ) РГР |       |       |      |          |       |           |     | Эк За( | 5) 3aO k | П     |      |     |              |      |           |       |           |     |        | Эк(3) 3  | a(7) 3aO(3 | ) КП РГР |       |       |                       |      |       |
| ПРАКТИКИ         | (План)  |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      |          | 108   | 72        |     |        |          |       | 72   | 36  |              |      |           | 108   | 72        |     |        |          | 7          | 2 36     |       | 3     | 2                     |      |       |
| Б2.В.02.01(П)    | Производственная практика<br>(технологическая)                          |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      | 3aO      | 108   | 72        |     |        |          |       | 72   | 36  |              |      | 3aO       | 108   | 72        |     |        |          | 7          | 2 36     |       | 3     | 2                     | 42   | 3     |
| ГОСУДАРСТВЕНН    | <b>НАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ</b> (План)                                    |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      |           |       |           |     |        |          |            |          |       |       |                       |      |       |
| каникулы         |   |          |       |           |     |          |           |       |       |       |      |          |       |           |     |        |          |       |      |     |              |      |           |       |           |     |        |          |            |          |       |       | 9 2/6                 |      |       |

|                        |  |          |       |           |     | Зимн   | няя сесси | 19     |     |              |      |          |       |           |     | Летня | я сессия  |       |      |               |      |           |       |           |     |        | Итого з | ва курс   |           |          |              |       |                    |      |       |
|------------------------|--|----------|-------|-----------|-----|--------|-----------|--------|-----|--------------|------|----------|-------|-----------|-----|-------|-----------|-------|------|---------------|------|-----------|-------|-----------|-----|--------|---------|-----------|-----------|----------|--------------|-------|--------------------|------|-------|
|                        |  |          |       |           |     | Академ | иических  | часов  |     |              |      |          |       |           |     |       | ческих ча | сов   |      |               |      |           |       |           |     | Академ |         |           |           |          |              | 3.e.  |                    | 1    |       |
| № Индекс               | Наименование   | Контроль | Bcero | Кон такт. | Лек | Лаб    | Пр        | д двкг | СР  | Контр<br>оль | Дней | Контроль | Bcero | Кон такт. | Лек | Лаб   | Пр        | д двн | P CF | Р Конт<br>оль | Дней | Контроль  | Bcero | Кон такт. | Лек | Лаб    | Пр      | Д         | ДВКР      | СР       | Контр<br>оль | Bcero | Недель             | Каф. | Курсы |
| ИТОГО (с факульт       | ативами)   |          | 756   |           |     |        |           |        |     |              |      |          | 1044  |           |     |       | I         |       |      |               |      |           | 1800  |           |     |        |         |           |           |          |              | 50    |                    |      |       |
| ИТОГО по ОП (без       | в факультативов)   |          | 756   | Ī         |     |        |           |        |     |              | 25   |          | 972   |           |     |       |           |       |      |               | 25   |           | 1728  |           |     |        |         |           |           |          | İ            | 48    | 40 1/6             |      |       |
| учебная нагрузк        | (А, ОП, факультативы (акад.час/нед)  |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      |          |       |           |     |       |           |       |      |               |      |           | 41.9  |           |     |        |         |           |           |          |              |       |                    |      |       |
| КОНТАКТНАЯ РАБО        | ОТА, ОП (час/год)  |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      |          |       |           |     |       |           |       |      |               |      |           | 200   |           |     |        |         |           |           |          |              |       |                    |      |       |
| дисциплины (           | (модули)   |          | 756   | 98        | 36  | 32     | 30        |        | 619 | 39           |      |          | 756   | 102       | 42  | 44    | 16        |       | 63   | 0 24          |      |           | 1512  | 200       | 78  | 76     | 46      |           |           | 1249     | 63           | 42    | TO: 29<br>9: 7 1/6 |      |       |
| 1 61.6.26              | Физико-механические свойства сырья и<br>готовых продуктов  | Эк       | 144   | 22        | 8   | 14     |           |        | 113 | 9            |      |          |       |           |     |       |           |       |      |               |      | Эк        | 144   | 22        | 8   | 14     |         |           |           | 113      | 9            | 4     |                    | 42   | 34    |
| 2 61.6.27              | Оборудование мини-цехов для<br>переработки растительного сырья   |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      | 3aO      | 144   | 18        | 8   |       | 10        |       | 12:  | 2 4           |      | 3aO       | 144   | 18        | 8   |        | 10      |           |           | 122      | 4            | 4     |                    | 42   | 4     |
| 3 51.5.28              | Электротехника и электроника   | Эк       | 108   | 14        | 6   | 4      | 4         |        | 85  | 9            |      |          |       |           |     |       |           |       |      |               | 4    | Эк        | 108   | 14        | 6   | 4      | 4       |           |           | 85       | 9            | 3     |                    | 55   | 4     |
| 4 51.B.06              | Проектирование предприятий отрасли   |          |       | _         |     |        |           |        | -   |              |      | 3a       | 108   | 16        | 6   | 10    |           |       | 88   | 3 4           |      | 3a        | 108   | 16        | 6   | 10     |         |           |           | 88       | 4            | 3     |                    | 42   | 4     |
| 5 61.B.09<br>6 61.B.10 | Основы проектирования Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное  | Эк       | 144   | 24        | 8   | 8      | 8         |        | 111 | 9            |      | 3aO      | 144   | 18        | 8   | 10    |           | _     | 12:  | 2 4           | +    | Эк<br>ЗаО | 144   | 24<br>18  | 8   | 10     | 8       |           |           | 111      | 9            | 4     |                    | 48   | 4     |
| 7 61.B.11              | обслуживание оборудования  | 0-       | 108   | 10        | 6   | 6      | 6         |        | 0.0 | 4            |      |          |       | -         | -   | -     |           | _     |      |               | -    | 0-        | 108   |           | 6   | 6      | 6       |           |           |          | 4            | 3     |                    | 48   | 4     |
| 8 61.B.12              | Основы технологии машиностроения Технологическое оборудование пищевых  | 3a       | 108   | 18        | 10  | 0      | 0         |        | 86  | 4            |      | 3aO      | 108   | 18        | 6   | 6     | 6         |       | 86   | 3 4           | +    | 3a<br>3aO | 108   | 18<br>18  | 6   | 6      | 6       |           |           | 86<br>86 | 4            | 3     |                    | 40   | 45    |
| 9 61.8.15              | производств Оборудование для транспортировки животноводческого сырья и                                       |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      | 3aO      | 108   | 18        | 8   | 10    |           |       | 86   |               | 1    | 3aO       | 108   | 18        | 8   | 10     |         |           |           | 86       | 4            | 3     |                    | 42   | 45    |
| 10 Б1.В.ДВ.07.01       | сельскохозяйственной продукции  Основы конструирования пищевого  | 3a       | 108   | 6         | 2   |        | 4         |        | 98  | 4            |      |          |       |           |     |       |           |       |      |               | -    | 3a        | 108   | 6         | 2   |        | 4       |           |           | 98       | 4            | 3     |                    | 42   | 4     |
| 11 Б1.В.ДВ.07.02       | технологического оборудования  Единая система конструкторской  | 3a       | 108   | 6         | 2   |        | 4         |        | 98  | 4            |      |          |       |           |     |       |           |       | +    |               | +    | 3a        | 108   | 6         | 2   |        | 4       |           |           | 98       | 4            | 3     |                    | 42   | 4     |
| 12 Б1.В.ДВ.10.01       | документации Применение статистической обработки в<br>пищевой инженерии                                      | 3a       | 144   | 14        | 6   |        | 8         |        | 126 | 4            |      |          |       |           |     |       |           |       |      |               | 1    | 3a        | 144   | 14        | 6   |        | 8       |           |           | 126      | 4            | 4     |                    | 42   | 4     |
| 13 Б1.В.ДВ.10.02       | Теория статистической обработки<br>результатов исследования  | 3a       | 144   | 14        | 6   |        | 8         |        | 126 | 4            |      |          |       |           |     |       |           |       |      |               | 1    | 3a        | 144   | 14        | 6   |        | 8       |           |           | 126      | 4            | 4     |                    | 42   | 4     |
| 14 Б1.В.ДВ.11.01       | Организация научно-исследовательских и<br>опытно-конструкторских работ                                       |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      | 3aO      | 144   | 14        | 6   | 8     |           |       | 120  | 6 4           |      | 3aO       | 144   | 14        | 6   | 8      |         |           |           | 126      | 4            | 4     |                    | 42   | 4     |
| 15 Б1.В.ДВ.11.02       | Научные основы анализа и оценки<br>технического уровня технологического<br>оборудования                      |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      | 3aO      | 144   | 14        | 6   | 8     |           |       | 12   | 6 4           |      | 3aO       | 144   | 14        | 6   | 8      |         |           |           | 126      | 4            | 4     |                    | 42   | 4     |
| 16 ФТД.В.03            | Прогрессивное оборудование для сушки сырья   |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      | 3a       | 72    | 8         |     | 8     |           |       | 60   | 0 4           |      | 3a        | 72    | 8         |     | 8      |         |           |           | 60       | 4            | 2     |                    | 42   | 4     |
| ФОРМЫ ПРОМЕХ           | ЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  |          |       |           |     | Эк(    | (3) 3a(3) |        |     |              |      |          |       |           |     | 3a(2) | 3aO(5)    |       |      |               |      |           |       |           |     |        | Э       | к(3) За(5 | 5) 3aO(5) |          |              |       |                    |      |       |
| ПРАКТИКИ               | (План)   |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      |          | 216   | 144       |     |       |           | 14    | 1 72 | 2             |      |           | 216   | 144       |     |        |         |           | 144       | 72       |              | 6     | 4                  |      |       |
| 52.B.02.02(Π)          | Производственная практика (по<br>получению профессиональных умений и<br>опыта профессиональной деятельности) |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      | 3aO      | 216   | 144       |     |       |           | 14    | 1 72 | 2             |      | 3aO       | 216   | 144       |     |        |         |           | 144       | 72       |              | 6     | 4                  | 42   | 4     |
| ГОСУДАРСТВЕНН          | НАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ (План)  |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      |          |       |           |     |       |           |       |      |               |      |           |       |           |     |        |         |           |           |          |              |       |                    |      |       |
|                        |  |          |       |           |     |        |           |        |     |              |      | _        |       |           |     |       |           |       |      |               |      | _         |       |           |     |        |         |           |           |          |              |       | 9 3/6              |      | =     |

КУРС 5 — Учебный план бакалавриата '715.03.02 2020.plx', кол направления 15.03.02, профиль: 4, гол начала полготовки 2020

| КУРС | 5 Учебный план     | ı бакалавриата 'z15.03.02_2020.plx', код направ  | вления 15. | 03.02, пр | офиль:       | 4, год н | начала г | подготов | вки 2020 |      |     |              |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      |          |       |              |     |        |         |         |          |      |                   |       |                       |      |       |
|------|--------------------|--|------------|-----------|--------------|----------|----------|----------|----------|------|-----|--------------|------|----------|-------|--------------|-----|--------|----------|-------|------|-----|--------------|------|----------|-------|--------------|-----|--------|---------|---------|----------|------|-------------------|-------|-----------------------|------|-------|
|      |                    |  |            |           |              |          |          | няя сесс |          |      |     |              |      |          |       |              |     |        | яя сессі |       |      |     |              |      |          |       |              |     |        | Итого з |         |          |      |                   |       |                       |      |       |
|      |                    |  |            |           |              |          | Акадег   | мически: | х часов  |      |     |              |      |          |       |              |     | Акаден | ически   | часов |      |     |              |      |          |       |              |     | Академ | иически | х часоі | В        |      | $\longrightarrow$ | 3.e.  |                       |      |       |
| Nº   | Индекс             | Наименование   | Контроль   | Всего     | Кон<br>такт. | Лек      | Лаб      | Пр       | Д        | двкр | СР  | Контр<br>оль | Дней | Контроль | Всего | Кон<br>такт. | Лек | Лаб    | Пр       | д     | ДВКР | СР  | Контр<br>оль | Дней | Контроль | Всего | Кон<br>такт. | Тек | Лаб    | Пр      | Д       | двкр     | СР   | Контр<br>оль      | Bcero | Недель                | Каф. | Курсы |
| ито  | ГО (с факультати   | івами)   |            | 612       |              |          |          |          |          |      |     |              | 25   |          | 1116  |              |     |        |          |       |      |     |              | 25   |          | 1728  |              |     |        |         |         |          |      |                   | 48    | 30 5/6                |      |       |
|      | ГО по ОП (без фа   | , ,  |            | 612       |              |          |          |          |          |      |     |              | 23   |          | 1116  |              |     |        |          |       |      |     |              | 23   |          | 1728  |              |     |        |         |         |          |      |                   | 48    | 30 3/0                |      |       |
|      |                    | ОП, факультативы (акад.час/нед)  |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      |          | 56.8  |              |     |        |         |         |          |      |                   | ļ     |                       |      |       |
| КОН  | ТАКТНАЯ РАБОТА     | A, ОП (час/год)  |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      |          | 200   |              |     |        |         |         |          |      |                   |       | TO: 15                |      |       |
| дис  | циплины (мо        | одули)   |            | 612       | 98           | 24       | 30       | 44       |          |      | 489 | 25           |      |          | 684   | 102          | 30  | 42     | 30       |       |      | 557 | 25           |      |          | 1296  | 200          | 54  | 72     | 74      |         |          | 1046 | 50                | 36    | TO: 15<br>5/6<br>9: 7 |      |       |
| 1    | Б1.Б.29            | Оборудование мини-цехов для<br>переработки сырья животного<br>происхождения                              |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      | Эк       | 144   | 18           | 6   |        | 12       |       |      | 117 | 9            |      | Эк       | 144   | 18           | 6   |        | 12      |         |          | 117  | 9                 | 4     |                       | 42   | 5     |
| 2    | 51.B.08            | Оборудование перерабатывающих<br>предприятий продукции растениеводства<br>и животноводства               | 3aO        | 144       | 26           | 8        |          | 18       |          |      | 114 | 4            |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      | 3aO      | 144   | 26           | 8   |        | 18      |         |          | 114  | 4                 | 4     |                       | 42   | 5     |
| 3    | Б1.В.12            | Технологическое оборудование пищевых<br>производств  |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      | ЗаО КП   | 180   | 24           | 6   |        | 18       |       |      | 152 | 4            |      | 3аО КП   | 180   | 24           | 6   |        | 18      |         |          | 152  | 4                 | 5     |                       | 42   | 45    |
| 4    | Б1.В.13            | Монтаж и ремонт технологического<br>оборудования пищевых и торговых<br>предприятий                       | 3aO        | 144       | 26           | 8        | 18       |          |          |      | 114 | 4            |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      | 3aO      | 144   | 26           | 8   | 18     |         |         |          | 114  | 4                 | 4     |                       | 42   | 5     |
| 5    | Б1.В.14            | Холодильное и вентиляционное<br>оборудование пищевых и торговых<br>предприятий                           |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      | 3aO      | 144   | 24           | 6   | 18     |          |       |      | 116 | 4            |      | 3aO      | 144   | 24           | 6   | 18     |         |         |          | 116  | 4                 | 4     |                       | 42   | 5     |
| 6    | Б1.В.15            | Оборудование для транспортировки<br>животноводческого сырья и<br>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   | 3a         | 108       | 16           | 4        | 12       |          |          |      | 88  | 4            |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      | 3a       | 108   | 16           | 4   | 12     |         |         |          | 88   | 4                 | 3     |                       | 41   | 5     |
| 8    | Б1.В.ДВ.05.02      | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции   | 3a         | 108       | 16           | 4        | 12       |          |          |      | 88  | 4            |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      | 3a       | 108   | 16           | 4   | 12     |         |         |          | 88   | 4                 | 3     |                       | 41   | 5     |
| 9    | Б1.В.ДВ.06.01      | Контрольно-измерительные приборы<br>пищевой инженерии  |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      | 3a       | 108   | 18           | 6   | 12     |          |       |      | 86  | 4            |      | 3a       | 108   | 18           | 6   | 12     |         |         |          | 86   | 4                 | 3     |                       | 42   | 5     |
| 10   | Б1.В.ДВ.06.02      | Аналитическое и контрольно-<br>измерительное оборудование пищевой<br>инженерии                           |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      | 3a       | 108   | 18           | 6   | 12     |          |       |      | 86  | 4            |      | 3a       | 108   | 18           | 6   | 12     |         |         |          | 86   | 4                 | 3     |                       | 42   | 5     |
| 11   | Б1.В.ДВ.08.01      | Оборудование очистки и фильтрации в<br>пищевой инженерии   | 3aO        | 108       | 16           | 4        |          | 12       |          |      | 88  | 4            |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      | 3aO      | 108   | 16           | 4   |        | 12      |         |          | 88   | 4                 | 3     |                       | 42   | 5     |
| 12   | Б1.В.ДВ.08.02      | Методы фильтрации и очистки в пищевой<br>промышленности  | 3aO        | 108       | 16           | 4        |          | 12       |          |      | 88  | 4            |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      | 3aO      | 108   | 16           | 4   |        | 12      |         |          | 88   | 4                 | 3     |                       | 42   | 5     |
| 13   | Б1.В.ДВ.09.01      | Пневмоприводы в пищевой инженерии  |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              | [    | 3aO      | 108   | 18           | 6   | 12     |          |       |      | 86  | 4            |      | 3aO      | 108   | 18           | 6   | 12     |         |         |          | 86   | 4                 | 3     |                       | 42   | 5     |
| 14   | Б1.В.ДВ.09.02      | Трубопроводы и запорная арматура в<br>пищевой инженерии  |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      | 3aO      | 108   | 18           | 6   | 12     |          |       |      | 86  | 4            |      | 3aO      | 108   | 18           | 6   | 12     |         |         |          | 86   | 4                 | 3     |                       | 42   | 5     |
| ФОІ  | МЫ ПРОМЕЖУ         | ТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  |            |           |              |          | Эк За    | 3aO(3)   | КР       |      |     |              |      |          |       |              |     | Эк За  | 3aO(3)   | кп    |      |     |              |      |          |       |              |     |        | Эк(2)   | ) 3a(2) | 3aO(6) K | П КР |                   |       |                       |      |       |
| ПРА  | ктики              | (План)   |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      |          | 216   | 144          |     |        |          |       | 144  | 72  |              |      |          | 216   | 144          |     |        |         |         | 144      | 72   |                   | 6     | 4                     |      |       |
|      | Б2.В.02.03(П)      | Производственная практика<br>(преддипломная)   |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      | 3aO      | 216   | 144          |     |        |          |       | 144  | 72  |              |      | 3aO      | 216   | 144          |     |        |         |         | 144      | 72   |                   | 6     | 4                     | 42   | 5     |
| гос  | <b>УДАРСТВЕННА</b> | Я ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ (План)  |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      |          | 216   | 18           |     |        |          | 18    |      | 198 |              |      |          | 216   | 18           |     |        |         | 18      |          | 198  |                   | 6     | 4                     |      |       |
|      | Б3.Б.01(Д)         | Защита выпускной квалификационной<br>работы, включая подготовку к процедуре<br>защиты и процедуру защиты |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      |          | 216   | 18           |     |        |          | 18    |      | 198 |              |      |          | 216   | 18           |     |        |         | 18      |          | 198  |                   | 6     | 4                     | 42   | 5     |
| КАН  | икулы              |  |            |           |              |          |          |          |          |      |     |              |      |          |       |              |     |        |          |       |      |     |              |      |          |       |              |     |        |         |         |          |      | _                 |       | 6 1/6                 |      |       |