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

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 26.03.2021 г.

15.03.02

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Пыжикова Н.И.*

"26" 03 2021 г.

Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование
Направленность (профиль) Машины и аппараты пищевых производств

Кафедра: Технологии, оборудования бродильных и пищевых производств

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 4г 9м

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт № 1170 от 20.10.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ */ Сорокатая Е.И./*

Начальник УМО _____ */ Новикова В.Б./*

Директор института _____ */ Матюшев В.В./*

Председатель методической комиссии _____ */ Кох Д.А./*

Директор ООО "СибАгро" _____ */ Корнеев В.А./*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	=	=	=	=			Э	Э	Э	К * К К К К	К							* * * * * *								* * * * * *	Э	* Э Э Э Э Э	Э						* *						* *							К	К	К	К
II	К	К	К	К					Э	Э * Э Э Э Э	Э	К						* * * * * *								* * * * * *		* * * * * *	Э	Э	Э	У	У	У	У У У У * *	У У * *						* *							К	К	К	К
III	К	К	К	К						* * * * * *	Э	Э	Э	Э	К			* * * * * *								* * * * * *		* * * * * *			Э	Э	Э	Э	П П П П П *	П П П П П *	П П						* *							К	К	К	К
IV	К	К	К	К						* * * * * *			Э	Э	Э	Э	К	* * * * * *								* * * * * *		* * * * * *			Э	Э	Э	Э	П П П П П *	П П П П П *	П П	П	П П П				* *							К	К	К	К
V	К	К	К	К						* * * * * *								* * * * * *					Э Э Э Э Э Э	Э	* Э Э Э Э Э	Э	* Э Э Э К К	Пд	Пд	Пд	Пд	К	К К К К К Д	Д Д Д Д * *	Д Д Д Д Д *	Д	Д	Д Д К К К К	К	К К К К * К	К	К	К К = = = =	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**34 5/6**	**30 5/6**	**30 4/6**	**28 4/6**	**18**	143
Э	Экзаменационные сессии	**5 5/6**	**5 5/6**	**8**	**8**	**4**	31 4/6
У	Учебная практика		**4**				4
П	Производственная практика			**2**	**4**		6
Пд	Преддипломная практика					**4**	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					**4**	4
К	Каникулы	**9**	**9**	**9**	**9**	**7**	43
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	11 4/6 (70 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**39 2/6**	247 2/6

План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02_2021.plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Форма контроля	Итого часов	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Компетенции
Блок 1.Дисциплины(модули)			2112	612	612	576	312	0	
Базовая часть			1344	432	432	480	0	0	
Б1.Б.01	Философская культура и опыт		72	72					ОК-8
Б1.Б.02	История		108	108					ОК-2
Б1.Б.03	Информационные технологии		144	144					ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.04	Социология		72	72					ОК-3
Б1.Б.05	Социология		72	72					ОК-2; ОК-6
Б1.Б.06	Физика		252	252	36				ОК-7; ПК-2; ПК-16
Б1.Б.07	Математика		396	252	36				ОК-7; ОПК-4
Б1.Б.08	Химия		216	216	108				ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-2
Б1.Б.09	Русский язык и культура речи		72	72	4				ОК-5
Б1.Б.10	Экономическая		72	72	4				ОК-6
Б1.Б.11	Конструктивный язык		288	288	24				ОК-3
Б1.Б.12	Конструкции современного постоянства		108	108	4				ОК-7
Б1.Б.13	Компьютерная и компьютерная графика		144	144	20				ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.14	Экономика		108	108	6				ПК-1; ПК-6
Б1.Б.15	Электронная механика		144	144	32				ОК-7; ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.16	Начальная подготовка для гандикапа с Оборудованием		144	144	28				ПК-15
Б1.Б.17	Экономика		108	108	14				ОК-3; ПК-7; ПК-21; ПК-22
Б1.Б.18	Технологии механики		144	144	16				ОК-7; ПК-1; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.19	Материалы, конструктивные и нетрадиционные		108	108	30				ОК-7; ПК-4; ПК-18; ПК-20
Б1.Б.20	Механика жидкости и газа		108	108	12				ОПК-2; ПК-12; ПК-15
Б1.Б.21	Материаловедение		108	108	16				ОК-7; ПК-5; ПК-10; ПК-15; ПК-16
Б1.Б.22	Технологии конструкционных материалов		108	108	16				ОК-7; ПК-5; ПК-10; ПК-15; ПК-16
Б1.Б.23	Процессы и аппараты пищевых производств		288	288	46				ОК-7; ПК-2; ПК-10
Б1.Б.24	Химия пищевых продуктов		108	108	28				ОПК-1; ПК-15
Б1.Б.25	Экономика производственности		108	108	10				ОК-5; ПК-14
Б1.Б.26	Основы механических свойств сырья и готовых продуктов		216	216	36				ОК-7; ПК-10; ПК-16
Б1.Б.27	Оборудование пищевых цехов для переработки сырья животного происхождения		144	144	28				ОК-7; ПК-4; ПК-11
Б1.Б.28	Технологическое и электрическое		108	108	14				ОК-7; ПК-1; ПК-13
Б1.Б.29	Оборудование пищевых цехов для переработки сырья животного происхождения		144	144	22				ОК-7; ПК-4; ПК-8; ПК-11
Вариативная часть			768	180	180	96	312	0	
Б1.В.01	Введение в профессию: материаловед		108	108	28				ОК-7; ПК-1
Б1.В.02	Основы технологии: методы анализа сырья и готовых продуктов		144	144	20				ПК-2; ПК-16
Б1.В.03	Оборудование и оборудование для цехового производства пищевой и перерабатывающей промышленности		144	144	22				ПК-11; ПК-14; ПК-15
Б1.В.04	Технологии пищевых производств		108	108	20				ПК-10; ПК-12
Б1.В.05	Математические методы в инженерии		108	108	14				ОПК-1; ОПК-2; ПК-2
Б1.В.06	Биологическая производственной сохранности		108	108	40				ПК-7; ПК-11; ПК-17; ПК-21
Б1.В.07	Менеджмент и маркетинг		108	108	6				ОК-4; ПК-18; ПК-23
Б1.В.08	Технологические свойства сырьевых, полуфабрикатов, полуфабрикатов и немолочных		144	144	20				ПК-5; ПК-11; ПК-14; ПК-15
Б1.В.09	Основы стандартизации		144	144	14				ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-17
Б1.В.10	Оборудование, регулят, пищевых и сырьевых производственных оборудование		144	144	16				ПК-5; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-23
Б1.В.11	Основы технологии машиностроения		108	108	16				ПК-6; ПК-10; ПК-15
Б1.В.12	Технологическое оборудование пищевых производств		288	288	30				ПК-6; ПК-11; ПК-13
Б1.В.13	Расчеты и проект технологического оборудования пищевых и торговых предприятий		144	144	22				ПК-12; ПК-23
Б1.В.14	Холодильное и вентиляционное оборудование торговых и торговых предприятий		144	144	22				ПК-5; ПК-11; ПК-14
Б1.В.15	Оборудование для транспортирования, погрузочно-разгрузочных работ и комплектования предприятий		216	216	22				ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-14
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**108**	**108**	**8**		**96**	**4**	**ПК-1; ПК-14; ПК-17**
Б1.В.ДВ.01.01	Технологическая производственная		108	108	8		96	4	ПК-5; ПК-1; ПК-14; ПК-17
Б1.В.ДВ.01.02	Комплексная выполнение		108	108	8		96	4	ПК-5; ПК-1; ПК-14; ПК-17
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**5**	**108**	**108**	**10**		**94**	**4**	**ПК-4; ОПК-3; ПК-8**
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований	5	108	108	10		94	4	ПК-4; ОПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.02.02	Технологии исследования	5	108	108	10		94	4	ПК-4; ОПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**	**5**	**108**	**108**	**8**		**96**	**4**	**ПК-5; ОК-6; ПК-17**
Б1.В.ДВ.03.01	Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества	5	108	108	8		96	4	ПК-5; ОК-6; ПК-17
Б1.В.ДВ.03.02	Формирование культуры: принципы и технологии	5	108	108	8		96	4	ПК-5; ОК-6; ПК-17
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**	**5**	**108**	**108**	**12**		**92**	**4**	**ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-17**
Б1.В.ДВ.04.01	Основы операционной деятельности предприятий социальной инженерности	5	108	108	12		92	4	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-17
Б1.В.ДВ.04.02	Методы научных исследований	5	108	108	12		92	4	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-17
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	**5**	**108**	**108**	**8**		**96**	**4**	**ПК-18; ПК-19; ПК-20**
Б1.В.ДВ.05.01	Современная классификация пищевой продукции	5	108	108	8		96	4	ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.02	Основы менеджмента безопасности пищевых продуктов	5	108	108	8		96	4	ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**5**	**108**	**108**	**12**		**92**	**4**	**ПК-5; ПК-16; ПК-20**
Б1.В.ДВ.06.01	Контрольные измерительные приборы пищевой промышленности	5	108	108	12		92	4	ПК-5; ПК-16; ПК-20
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические и электрические измерительные оборудование пищевой индустрии	5	108	108	12		92	4	ПК-5; ПК-16; ПК-20
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**5**	**108**	**108**	**6**		**96**	**4**	**ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-6**
Б1.В.ДВ.07.01	Основы конструирования пищевой продукции с комплектованного оборудования	5	108	108	6		96	4	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.07.02	Анализ систем контролируемой дистанционным	5	108	108	6		96	4	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**	**5**	**108**	**108**	**10**		**94**	**4**	**ПК-11; ПК-13; ПК-14**
Б1.В.ДВ.08.01	Оборудование пластика и фритюрницы и технологии	5	108	108	10		94	4	ПК-11; ПК-13; ПК-14
Б1.В.ДВ.08.02	Жарка. Фритюрницы и пластика в пищевой промышленности	5	108	108	10		94	4	ПК-11; ПК-13; ПК-14
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**	**5**	**108**	**108**	**10**		**94**	**4**	**ПК-11; ПК-14**
Б1.В.ДВ.09.01	Технологическая и пищевой инженерии	5	108	108	10		94	4	ПК-11; ПК-14
Б1.В.ДВ.09.02	Проектирование и обеспечение фритюра и пищевой инженерии	5	108	108	10		94	4	ПК-11; ПК-14
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**5**	**144**	**144**	**14**		**130**	**4**	**ОПК-2; ОПК-4; ПК-3; ПК-19; ПК-21**
Б1.В.ДВ.10.01	Технологии стандартизации обработки в жарной индустрии	5	144	144	14		130	4	ОПК-2; ОПК-4; ПК-3; ПК-19; ПК-21
Б1.В.ДВ.10.02	Теория статистической обработки результатов исследований	5	144	144	14		130	4	ОПК-2; ОПК-4; ПК-3; ПК-19; ПК-21
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	**5**	**144**	**144**	**14**		**130**	**4**	**ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8**
Б1.В.ДВ.11.01	Организация научно-исследовательских и экспериментальных работ	5	144	144	14		130	4	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.11.02	Научно-техническое развитие и научно технологическое развитие технологического оборудования	5	144	144	14		130	4	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.12	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**	**5**	**328**	**328**	**4**	**328**	**4**	**4**	**ФК-8**
Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка	5	328	328	4	328	4	4	ФК-8
Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры	5	328	328	4	328	4	4	ФК-8
Блок 2.Практики			216	216	216	216	216	0	
Вариативная часть			216	216	216	216	216	0	
Б2.В.01	**Учебная практика**	**Зач**	**216**	**216**	**1**	**216**			**ПК-13; ПК-18**
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Зач	108	108	0.5	107.5	+		ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-18
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Зач	108	108	0.5	107.5	+		ПК-7; ПК-9; ПК-8
Б2.В.02	**Производственная практика**	**Зач**	**216**	**216**	**0.5**	**215.5**	**+**	**+**	**ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17**
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	Зач	108	108	0.5	107.5	+		ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Зач	108	108	0	108	+	+	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика	Зач	108	108	0	108	+	+	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-21; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Блок 3.Государственная итоговая аттестация			108	108	108	108	108	0	
Базовая часть			108	108	108	108	108	0	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		108	108	108	108	108		ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
ФТД.Факультативы			0	0	0	0	0	0	
Вариативная часть			0	0	0	0	0	0	
ФТД.В.01	Компьютерно, электронный информационно-образовательный среды		36	36	36	36	36		ПК-5
ФТД.В.02	Технологии интегрированных		36	36	36	36	36		ОК-5
ФТД.В.03	Технологическое оборудование для сушки сырья		36	36	36	36	36		ПК-7; ПК-1; ПК-4