

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 30.08.2017

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

15.03.02

Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование
Профиль "Машины и аппараты пищевых производств"

Кафедра: Процессы и аппараты химических и пищевых производств
Факультет: технологии пищевых производств

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: академический бакалавриат	
Форма обучения: Очная	
Срок обучения: 4г	
+	Виды профессиональной деятельности
+	научно-исследовательская
+	проектно-конструкторская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Образовательный стандарт № 1170 от 20.10.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УО

Декан

Зав. кафедрой

[Подпись] / Гоник И.Л./
[Подпись] / Стяжин В.Н./
[Подпись] / Храмова В.Н./
[Подпись] / Новиков А.Е./



Лысак В.И.

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	17	17	34	17	17	34	17	17	34	17	17	34	136
Э	Экзаменационные сессии	4	4	8	4	3	7	4	3	7	5	4/6	5 4/6	27 4/6
У	Учебная практика					4	4							4
П	Производственная практика								4	4				4
Г	Государственная итоговая аттестация											4	4	4
К	Каникулы	2	8	10	2	5	7	2	5	7	1	7 2/6	8 2/6	32 2/6
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов		20			20			20			20			
Групп		1			1			1			1			

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б1.Б.01	История	ОК-1; ОК-2; ОК-6; ОК-7
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-6; ОК-7
Б1.Б.03	Социология	ОК-1; ОК-5; ОК-6; ОК-7
Б1.Б.04	Основы Правовых знаний	ОК-4; ОК-7
Б1.Б.05	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.06	Экономика и организация производства	ОК-3; ОК-7
Б1.Б.07	Математика	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.08	Физика	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.09	Химия	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика	ОК-6; ОК-7; ПК-3; ПК-4
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-7; ОК-9
Б1.Б.12	Информатика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-7
Б1.Б.13	Теоретическая механика	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.14	Тепловые процессы	ОК-1; ОПК-5; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.15	Соппротивление материалов	ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.16	Прикладная механика	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.17	Гидравлика	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.19	Материаловедение	ОК-7; ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.20	Электротехника и электроника	ОК-7; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.21	Физико-механические свойства пищевых сред	ОК-7; ОПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.22	Метрология, стандартизация и сертификация	ОК-7; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.23	Основы патентоведения	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-8
Б1.Б.24	Теория надежности и качество изделий	ПК-9
Б1.Б.25	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б1.В.01	Теория технологических потоков	ОК-7; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.В.02	Инженерная реология	ОК-7; ОПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.03	Основы научных исследований	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-8
Б1.В.04	Введение в технику пищевых технологий	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-1
Б1.В.05	Моделирование объектов и систем пищевых производств	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-5
Б1.В.06	Расчет и конструирование технологического оборудования	ОК-7; ОПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.07	Технологическое оборудование	ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.08	Технология пищевых производств	ОК-7; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-9
Б1.В.09	Сервис технологического оборудования	ПК-6; ПК-7; ПК-9
Б1.В.10	Основы проектирования	ОК-7; ОПК-1; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б1.В.11	Технология конструкционных материалов	ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-5; ПК-9
Б1.В.12	Основы технологии машиностроения	ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9
Б1.В.13	Экология	ОК-7; ОК-9; ПК-1; ПК-9
Б1.В.14	Управление техническими системами	ПК-1; ПК-2; ПК-6
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Коммуникации в профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Деловое общение	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.01	Физические основы измерений	ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.02	Техника эксперимента	ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОК-7; ОПК-3; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Пакеты прикладных программ для решения задач тепло-, массопереноса в пищевых технологиях	ОК-7; ОПК-3; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерное моделирование технологических процессов пищевых технологий	ОК-7; ОПК-3; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Специальные процессы и оборудование переработки продуктов животного происхождения	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Специальные процессы и оборудование переработки продуктов растительного происхождения	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОК-7; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.05.01	Технологические машины, автоматы и роботы	ОК-7; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.05.02	Электромеханические и мехатронные системы	ОК-7; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.01	Холодильная техника	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.02	Вентиляционные установки	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.07	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б2	Практики	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б2.В	Вариативная часть	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-6
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
БЗ.Б.01	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9
ФТД	Факультативы	ОПК-5
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-5
ФТД.В.01	Информационная культура студента	ОПК-5