

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МЕЛИТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 06.02.2024г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности

Степанов Максим Сергеевич

" 7 " 02 20 24

15.03.02

15.03.02 Технологические машины и оборудование

Профиль: Компьютерный инжиниринг пищевых производств
Кафедра: Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
Факультет: Агротехнологический факультет

Квалификация: Бакалавр
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 728 от 09.08.2021

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.006	СПЕЦИАЛИСТ ПО МЕХАНИЗАЦИИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И РОБОТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
22.009	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ

Типы задач профессиональной деятельности
производственно-технологический
научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образовательной деятельности

Елкова Анастасия Сергеевна / Елкова Анастасия Сергеевна /

Декан

Короткая Ирина Александровна / Короткая Ирина Александровна /

Заведующий кафедрой

Клевцова Татьяна Александровна / Клевцова Татьяна Александровна /

Календарный учебный график 2020-2021 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28 4	11 18 25 1	8 15 22 1	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30	6 13 20 27 3
Вт	1 8 15 22 29	6 13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 2	9 16 23 2	6 13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 31	
Ср	2 9 16 23 30	7 14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 3	10 17 24 3	7 14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25	
Чт	3 10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26	
Пт	4 11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 5	12 19 26 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27
Сб	5 12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28	
Вс	6 13 20 27 4	11 18 25 1 8	15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 31 7	14 21 28 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29
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 53											
Пн												
Вт												
Ср												
Чт												
Пт												
Сб												

Календарный учебный график 2021-2022 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	6 13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 31 7	14 21 28 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29
Вт	7 14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25 1	8 15 22 1	8 15 22 29 5	12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30
Ср	1 8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 2	9 16 23 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 31
Чт	2 9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 3	10 17 24 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25
Пт	3 10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26	
Сб	4 11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 5	12 19 26 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27
Вс	5 12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28	
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											
Пн												
Вт												
Ср												
Чт												
Пт												
Сб												

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	5 12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 6	13 20 27 3	10 17 24 31 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1
Вт	6 13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 31 7	14 21 28 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29
Ср	7 14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25 1	8 15 22 1	8 15 22 29 5	12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30
Чт	1 8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 2	9 16 23 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 31
Пт	2 9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 3	10 17 24 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25
Сб	3 10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26	
Вс	4 11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 5	12 19 26 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27
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 53											
Пн												
Вт												
Ср												
Чт												
Пт												
Сб												

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	4 11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 5	12 19 26 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26
Вт	5 12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 6	13 20 27 3	10 17 24 31 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1
Ср	6 13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 31 7	14 21 28 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29
Чт	7 14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25 1	8 15 22 29 5	12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 6	13 20 27 3
Пт	1 8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 2	9 16 23 2	9 16 23 30 6	13 20 27 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 31
Сб	2 9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25 2	9 16 23 30 6	13 20 27 3	10 17 24 3	10 17 24 31 7	14 21 28 5	12 19 26 2	9 16 23 30 7	14 21 28 4	11 18 25
Вс	3 10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 3	10 17 24 31 7	14 21 28 4	11 18 25 1	8 15 22 29 6	13 20 27 3	10 17 24 1	8 15 22 29 5	12 19 26 2	9 16 23 30
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 53											
Пн												
Вт												
Ср												
Чт												
Пт												
Сб												

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	15	17 4/6	32 4/6	15	17 4/6	32 4/6	18	14	32	18	10	28	125 2/6
Э Экзаменационные сессии	2 2/6	2 4/6	5	2 1/6	2	4 1/6	2 2/6	1 5/6	4 1/6	1 5/6	2 4/6	4 3/6	17 5/6
У Учебная практика			3 2/6	3 2/6		3 2/6	3 2/6						6 4/6
П Производственная практика								4	4				4
Пд Преддипломная практика										4	4	4	4
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										4	4	4	4
К Продолжительность каникул	7 дн	57 дн	64 дн	7 дн	59 дн	66 дн	7 дн	60 дн	67 дн	7 дн	59 дн	66 дн	263 дн
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	5 дн	13 дн	9 дн	6 дн	15 дн	7 дн	7 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	56 дн
Продолжительность	137 дн	228 дн	365 дн	138 дн	227 дн	365 дн	158 дн	207 дн	365 дн	157 дн	209 дн	366 дн	

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Закрепленная кафедра						
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование		
															з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.			з.е.	
Блок 1.Дисциплины (модули)								212	212	7960	7960	2856	2856	5104											
Обязательная часть								141	141	5404	5404	2054	2054	3350											
+	Б1.О.01	Иностранный язык	7		34	12	12	432	432	108	108	324										30	Кафедра "Иностранные языки"		
+	Б1.О.02	Философия	1			3	3	108	108	36	36	72			3							23	Кафедра "Философия и управления"		
+	Б1.О.03	История России	8		7	4	4	144	144	116	116	28									2	2	24	Кафедра "История"	
+	Б1.О.04	Высшая математика	2		1	7	7	252	252	84	84	168			4	3							22	Кафедра "Высшая математика,	
+	Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности			1	3	3	108	108	36	36	72			3								16	Кафедра "Гражданская безопасность"	
+	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	6		5	5	5	180	180	46	46	134							2	3			31	Кафедра "Русский язык и литература"	
+	Б1.О.07	Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика	12			8	8	288	288	96	96	192			4	4							3	Кафедра "Инженерная механика"	
+	Б1.О.08	Менеджмент и инженерная экономика			1	4	4	144	144	36	36	108			4								9	Кафедра "Менеджмента"	
+	Б1.О.09	Механика материалов и конструкций	34			6	6	216	216	72	72	144					3	3					3	Кафедра "Инженерная механика"	
+	Б1.О.10	Теоретическая механика	23			7	7	252	252	84	84	168				3	4						3	Кафедра "Инженерная механика"	
+	Б1.О.11	Компьютерное проектирование деталей и конструкций	46			5	12	12	432	432	144	144	288					4	4	4			15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	
+	Б1.О.12	Стандартизация, метрология, сертификация и управление качеством			6	3	3	108	108	36	36	72								3			3	Кафедра "Инженерная механика"	
+	Б1.О.13	Процессы и аппараты	67			5	12	12	432	432	144	144	288						4	4	4		15	Кафедра "Оборудование пищевых и	
+	Б1.О.14	Технологическое оборудование пищевых производств	8			7	7	252	252	84	84	168										3	4	15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.О.15	Теоретические основы расчетов и конструирования машин и аппаратов			8	3	3	108	108	36	36	72										3		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.О.16	Физика	1		2	7	7	252	252	84	84	168			4	3							22	Кафедра "Высшая математика,	
+	Б1.О.17	Экология			1	3	3	108	108	28	28	80			3								28	Кафедра "Экология и	
+	Б1.О.18	Инженерно-техническое обеспечение пищевых производств			7	4	4	144	144	48	48	96									4		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	
+	Б1.О.19	Материаловедение и ТКМ	12			8	8	288	288	96	96	192			4	4							2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	
+	Б1.О.20	Теплотехника и тепловые процессы			3	4	4	144	144	48	48	96					4						15	Кафедра "Оборудование пищевых и	
+	Б1.О.21	Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования	8			7	6	6	216	216	72	72	144								3	3	15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	
+	Б1.О.22	Физическая культура и спорт			1234	4	4	144	144	72	72	72			1	1	1	1					7	Кафедра "Физическое воспитание"	
+	Б1.О.23	Детали машин	45			7	7	252	252	84	84	168					4	3					2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	
+	Б1.О.24	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту			68				328	328	328	328											7	Кафедра "Физическое воспитание"	
+	Б1.О.25	Курсовой проект ДМ			5	2	2	72	72	36	36	36							2				2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								71	71	2556	2556	802	802	1754			7	18	6	14	10	10	6		
+	Б1.В.01	Введение в специальность			2	3	3	108	108	36	36	72				3							15	Кафедра "Оборудование пищевых и	
+	Б1.В.02	Электротехника и электроника	3			4	4	144	144	48	48	96					4						5	Кафедра "Электротехники и	
+	Б1.В.03	Теория вероятности и математическая статистика			3	3	3	108	108	36	36	72					3						22	Кафедра "Высшая математика, физика и методика преподавания"	
+	Б1.В.04	Конфликтология и дефектология			3	3	3	108	108	28	28	80					3						19	Кафедра "Психология"	
+	Б1.В.05	Основы правоведения и противодействия экстремизму, терроризму и коррупции	4			4	4	144	144	36	36	108					4						12	Кафедра "Юриспруденции"	
+	Б1.В.06	Основы холодильной технологии	5			5	5	180	180	60	60	120						5					15	Кафедра "Оборудование пищевых и	
+	Б1.В.07	Гидравлика и основы водоотведения			5	4	4	144	144	48	48	96						4					3	Кафедра "Инженерная механика"	
+	Б1.В.08	Технологические основы машиностроения	5			5	5	180	180	60	60	120						5					2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	
+	Б1.В.09	Управление качеством продукции в пищевых производствах	6			3	3	108	108	36	36	72									3		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	
+	Б1.В.10	Технология переработки и хранения с/х продукции			6	3	3	108	108	36	36	72									3		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование	
															з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.			з.е.
+	Б1.В.11	Автоматизация производственных процессов			7	3	3	108	108	36	36	72										3		5	Кафедра "Электротехники и	
+	Б1.В.12	Автоматизация управления процессами обработки металлов резанием			7	3	3	108	108	36	36	72										3		2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	
+	Б1.В.13	Упаковка пищевой продукции			8	3	3	108	108	36	36	72											3	15	Кафедра "Оборудование пищевых и	
+	Б1.В.14	Альтернативные источники энергии			8	3	3	108	108	36	36	72											3	15	Кафедра "Оборудование пищевых и	
+	Б1.В.15	История Украины			4	2	2	72	72	18	18	54					2								24	Кафедра "История"
+	Б1.В.16	Украинский язык по профессиональному направлению			2	4	4	144	144	36	36	108				4									32	Кафедра "Восточноевропейские языки"
+	Б1.В.17	Машины, автоматы, поточные линии, роботизированные комплексы			6	4	4	144	144	48	48	96							4						15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.В.18	Основы промышленного строительства и санитарии	7			4	4	144	144	48	48	96									4				15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			3	4	4	144	144	48	48	96					4									
+	Б1.В.ДВ.01.01	Теплотехника			3	4	4	144	144	48	48	96					4								15	Кафедра "Оборудование пищевых и
-	Б1.В.ДВ.01.02	Тепловые и массообменные процессы			3	4	4	144	144	48	48	96					4								15	Кафедра "Оборудование пищевых и
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	3			4	4	144	144	36	36	108					4									
+	Б1.В.ДВ.02.01	Экономика предприятий	3			4	4	144	144	36	36	108					4								10	Кафедра "Экономика"
-	Б1.В.ДВ.02.02	Оценка эффективности проектов в пищевой отрасли	3			4	4	144	144	36	36	108					4								10	Кафедра "Экономика"
Блок 2.Практика								22	22	792	792			792			5		5		6		6			
Обязательная часть								22	22	792	792			792				5		5		6		6		
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика			2	5	5	180	180			180				5									2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"
+	Б2.О.02(У)	Учебная эксплуатационная практика			4	5	5	180	180			180						5							15	Кафедра "Оборудование пищевых и
+	Б2.О.03(П)	Производственная эксплуатационная практика			6	6	6	216	216			216								6					15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика			8	6	6	216	216			216												6	15	Кафедра "Оборудование пищевых и
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								6	6	216	216			216											6	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	216	216			216												6	15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4	144	144	48	48	96						2	2					
+	ФТД.01	Современные проблемы науки и производства		5		2	2	72	72	24	24	48								2					3	Кафедра "Инженерная механика"
+	ФТД.02	Техническая эстетика в машиностроении		6		2	2	72	72	24	24	48								2					3	Кафедра "Инженерная механика"

План Учебный план бакалавриата '15.03.02 ТМ и оборудование БАК_20+-.plx', код направления 15.03.02, профиль : Компьютерный инжиниринг пищевых производств, год начала подготовки

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
34	1224	148	32	202	842		22	792	84	16	140	552		29	1126	144	128	164	690		24	946	134	48	180	584	
16	576	58	16	112	390		16	576	58	16	112	390		15	622	68	36	164	354		14	586	74	48	120	344	
4	144			36	108		4	144			36	108															
														2	72	8		10	54		3	108	14		14	80	
3	108	18		18	72		3	108	18		18	72															
4	144	24		24	96																						
							4	144	24		24	96		4	144	24		24	96		4	144	24		24	96	
																					3	108	12	24		72	
														4	144	24	24		96		4	144	24	24		96	
4	144	16	16	16	96																						
1	36			18	18		1	36			18	18															
							4	144	16	16	16	96		3	108	12	12	12	72								
															82			82				82			82		
														2	72			36	36								
18	648	90	16	90	452		6	216	26		28	162		14	504	76	92		336		10	360	60		60	240	
4	144	16	16	16	96																						
3	108	18		18	72																						
3	108	14		14	80																						
							4	144	18		18	108															
														5	180	30	30		120								
														4	144	16	32		96								
														5	180	30	30		120								
																					3	108	24		12	72	
																					3	108	12		24	72	

Курс 4														Закрепленная кафедра		-
Семестр 7							Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
30	1162	166	102	196	698		18	730	118	60	154	398				
20	802	106	60	178	458		12	514	82	60	118	254				
4	144			36	108									30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4
														23	Кафедра "Философия и управления"	УК-6
2	72	22		36	14		2	72	22		36	14		24	Кафедра "История"	УК-5
														22	Кафедра "Высшая математика,	ОПК-1
														16	Кафедра "Гражданская безопасность"	УК-8
														31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
														3	Кафедра "Инженерная механика"	ОПК-12
														9	Кафедра "Менеджмента"	ОПК-3; ОПК-8
														3	Кафедра "Инженерная механика"	ОПК-1
														3	Кафедра "Инженерная механика"	ОПК-1
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-6; ОПК-14
														3	Кафедра "Инженерная механика"	ОПК-5
4	144	24	24		96									15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-1
3	108	18	18		72		4	144	24	24		96		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-9
							3	108	18	18		72		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-12; ОПК-13
														22	Кафедра "Высшая математика,	ОПК-1
														28	Кафедра "Экология и	ОПК-7; ОПК-10
4	144	24		24	96									15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-11
														2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	ПК-1
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-1
3	108	18	18		72		3	108	18	18		72		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-2; ПК-4
														7	Кафедра "Физическое воспитание"	УК-7
														2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	ОПК-13
	82			82				82				82		7	Кафедра "Физическое воспитание"	УК-7
														2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	ПК-1
10	360	60	42	18	240		6	216	36		36	144				
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	УК-1
														5	Кафедра "Электротехники и	ПК-2
														22	Кафедра "Высшая математика, физика и методика преподавания"	ПК-1
														19	Кафедра "Психология"	УК-3; УК-9
														12	Кафедра "Юриспруденции"	УК-2; УК-11
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-1
														3	Кафедра "Инженерная механика"	ПК-2
														2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	ПК-1
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-5
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-3

План Учебный план бакалавриата '15.03.02 ТМ и оборудование БАК_20++.plx', код направления 15.03.02, профиль : Компьютерный инжиниринг пищевых производств, год начала подготовки

Курс 4														Закрепленная кафедра		-
Семестр 7							Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
3	108	18		18	72									5	Кафедра "Электротехники и	ПК-2
3	108	18	18		72									2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	ПК-2
							3	108	18		18	72		15	Кафедра "Оборудование пищевых и	ПК-2
							3	108	18		18	72		15	Кафедра "Оборудование пищевых и	УК-8
														24	Кафедра "История"	УК-5
														32	Кафедра "Восточноевропейские языки"	УК-4
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-2
4	144	24	24		96									15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-3
																ПК-1
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и	ПК-1
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и	ПК-1
																УК-10
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
							6	216				216				
							6	216				216				
														2	Кафедра "Детали машин и ТКМ"	ОПК-1
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и	ОПК-11
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-5
							6	216				216		15	Кафедра "Оборудование пищевых и	ПК-1
							6	216				216				
							6	216				216		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ОПК-10; ОПК-11; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
														3	Кафедра "Инженерная механика"	УК-2
														3	Кафедра "Инженерная механика"	УК-1

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.В.01	Введение в специальность	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Техническая эстетика в машиностроении	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.В.05	Основы правоведения и противодействия экстремизму, терроризму и коррупции	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Современные проблемы науки и производства	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.В.04	Конфликтология и дефектология	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.01	Иностранный язык	
Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
Б1.В.16	Украинский язык по профессиональному направлению	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.03	История России	
Б1.В.15	История Украины	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.02	Философия	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.22	Физическая культура и спорт	
Б1.О.24	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.14	Альтернативные источники энергии	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.В.04	Конфликтология и дефектология	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.В.ДВ.02.01	Экономика предприятий	
Б1.В.ДВ.02.02	Оценка эффективности проектов в пищевой отрасли	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.В.05	Основы правоведения и противодействия экстремизму, терроризму и коррупции	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен применять естественнонаучные и общеинженерные знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.04	Высшая математика	
Б1.О.09	Механика материалов и конструкций	
Б1.О.10	Теоретическая механика	
Б1.О.13	Процессы и аппараты	
Б1.О.16	Физика	
Б2.О.01(У)	Учебная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при решении задач профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.11	Компьютерное проектирование деталей и конструкций	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом экономических, экологических, социальных ограничений на всех этапах жизненного уровня;	ОПК
Б1.О.08	Менеджмент и инженерная экономика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.11	Компьютерное проектирование деталей и конструкций	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил;	ОПК
Б1.О.12	Стандартизация, метрология, сертификация и управление качеством	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК
Б1.О.11	Компьютерное проектирование деталей и конструкций	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен применять современные экологичные и безопасные методы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов в машиностроении;	ОПК
Б1.О.17	Экология	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-8	Способен проводить анализ затрат на обеспечение деятельности производственных подразделений в машиностроении;	ОПК
Б1.О.08	Менеджмент и инженерная экономика	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-9	Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование;	ОПК
Б1.О.14	Технологическое оборудование пищевых производств	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-10	Способен контролировать и обеспечивать производственную и экологическую безопасность на рабочих местах;	ОПК
Б1.О.17	Экология	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-11	Способен применять методы контроля качества технологических машин и оборудования, проводить анализ причин нарушений их работоспособности и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;	ОПК
Б1.О.18	Инженерно-техническое обеспечение пищевых производств	
Б2.О.02(У)	Учебная эксплуатационная практика	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-12	Способен обеспечивать повышение надежности технологических машин и оборудования на стадиях проектирования, изготовления и эксплуатации;	ОПК
Б1.О.07	Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.15	Теоретические основы расчетов и конструирования машин и аппаратов	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-13	Способен применять стандартные методы расчета при проектировании деталей и узлов технологических машин и оборудования;	ОПК
Б1.О.15	Теоретические основы расчетов и конструирования машин и аппаратов	
Б1.О.23	Детали машин	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-14	Способен разрабатывать алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения.	ОПК
Б1.О.11	Компьютерное проектирование деталей и конструкций	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен проводить работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	-
Б1.О.19	Материаловедение и ТКМ	
Б1.О.20	Теплотехника и тепловые процессы	
Б1.В.03	Теория вероятности и математическая статистика	
Б1.В.06	Основы холодильной технологии	
Б1.В.08	Технологические основы машиностроения	
Б1.О.25	Курсовой проект ДМ	
Б1.В.ДВ.01.01	Теплотехника	
Б1.В.ДВ.01.02	Тепловые и массообменные процессы	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен выполнять работы по монтажу, пуску, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	-
Б1.О.21	Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования	
Б1.В.02	Электротехника и электроника	
Б1.В.07	Гидравлика и основы водоотведения	
Б1.В.11	Автоматизация производственных процессов	
Б1.В.12	Автоматизация управления процессами обработки металлов резанием	
Б1.В.13	Упаковка пищевой продукции	
Б1.В.17	Машины, автоматы, поточные линии, роботизированные комплексы	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен управлять работами по вводу в промышленную эксплуатацию технологических линий по производству пищевой продукции	-
Б1.В.10	Технология переработки и хранения с/х продукции	
Б1.В.18	Основы промышленного строительства и санитарии	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен выполнять работы по монтажу, пуску, эксплуатации и ремонту технологического оборудования и средств автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	-
Б1.О.21	Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования	
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен производить техническое оснащение рабочих мест, размещение основного и вспомогательного оборудования, средств автоматизации, управления, контроля, диагностики и испытаний на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания	-
Б1.В.09	Управление качеством продукции в пищевых производствах	
Б2.О.03(П)	Производственная эксплуатационная практика	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.006	СПЕЦИАЛИСТ ПО МЕХАНИЗАЦИИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И РОБОТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	ПК-2; ПК-3	
В	Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	ПК-2; ПК-3	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена
В/01.5	Организационное обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	ПК-2	
В/02.5	Технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	ПК-3	
22.009	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	ПК-4; ПК-5	
В	Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ПК-4; ПК-5	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена
В/01.5	Организационное обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ПК-4	
В/02.5	Технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ПК-5	
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ		
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ	ПК-1	
А	Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы	ПК-1	Высшее образование - бакалавриат
А/01.5	Осуществление проведения работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	ПК-1	
А/02.5	Осуществление выполнения экспериментов и оформления результатов исследований и разработок	ПК-1	

СОПОСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ С СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ ПРОФ.СТАНДАРТОВ Учебный план бакалавриата '15.03.02 ТМ и оборудование БАК_20++.plx', код направления 15.03.02

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
А/03.5	Подготовка элементов документации, проектов планов и программ проведения отдельных этапов работ	ПК-1	

Индекс	Содержание
ПК-1	Способен проводить работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ
A	Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы
A/01.5	Осуществление проведения работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований
A/02.5	Осуществление выполнения экспериментов и оформления результатов исследований и разработок
A/03.5	Подготовка элементов документации, проектов планов и программ проведения отдельных этапов работ
ПК-2	Способен выполнять работы по монтажу, пуску, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
22.006	СПЕЦИАЛИСТ ПО МЕХАНИЗАЦИИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И РОБОТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
B	Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
B/01.5	Организационное обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК-3	Способен управлять работами по вводу в промышленную эксплуатацию технологических линий по производству пищевой продукции
22.006	СПЕЦИАЛИСТ ПО МЕХАНИЗАЦИИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И РОБОТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
B	Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
B/02.5	Технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК-4	Способен выполнять работы по монтажу, пуску, эксплуатации и ремонту технологического оборудования и средств автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
22.009	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
B	Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
B/01.5	Организационное обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК-5	Способен производить техническое оснащение рабочих мест, размещение основного и вспомогательного оборудования, средств автоматизации, управления, контроля, диагностики и испытаний на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания
22.009	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
B	Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
B/02.5	Технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания