МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Донской государственный технический университет

План одобрен Ученым советом вуза

Срок получения образования: 4г 6м

Протокол № 13 от 19.04.22

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по УР

Колодкин В.А.

19 04/ 2022 r.

УТВЕРЖДАЮ

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

по программе бакалавриата

Направленность

Технологические процессы и оборудование бродильных производств и виноделия

(профиль):

Кафедра:

Техника и технологии пищевых производств

Факультет:

<u>Агропромышленный</u>

Кеалификация: Бакалаер	Год начала подготовки (по учебному плану)	2022
Форма обучения: Заочная форма	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1041 от 17 08 2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
22.009	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический

СОГЛАСОВАНО

Начальник УП

Председатель НМС по УГН(С)

Декан

Зав. кафедрой

/ Игнатенко В.И./

7 Тупольских Т.И./

/ Рудой Д.В./

/ Тупольских Т.И./

План Учебный план бакалавриата 'z190302 2-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль): Технологические процессы и оборудование бродильных производств и виноде. 3.e. Формы пром. атт Зачет с Часов в Экспер По Конт. з.е. тное плану раб. Конт Формы роль контр. Munove Наимонованию КΠ Факт Пъб Пр KCP CP ИКР Пр KCP ИКР KCP СР ИКР Лаб VCD CP ИКР Лаб Пр КС οц. 54 54 1019 28 6 28 20 933.4 3.6 Блок 1.Дисциплины (модули) 207 207 7780 7780 779.2 272 98 262 120 7000.8 27.2 924 28 12 40 14 828.1 1.9 1020 28 12 34 14 930 2 1253 36 12 22 18 124 124 4792 4792 404.6 130 48 138 76 4387.4 12.6 54 924 28 12 40 14 828.1 1.9 1020 28 12 34 14 930 2 51 1019 28 6 28 20 933.4 3.6 1145 30 12 16 16 4 4 36 144 144 12.3 4 6 2 131.7 0.3 36 144 12.3 2 144 2 131.7 0.3 144 131.7 0.3 51.0.02 1стория (история России, всеобщая история) 36 144 144 14.3 4 4 2 129.7 0.3 E1 O 02 Безопасность жизнелеятельности 4 4 51.0.04 Деловая коммуникация 36 72 72 10.2 4 4 2 61.8 0.2 72 4 4 2 61.8 0.2 Бизнес планирование инновационных проектов 4 108 6.2 36 108 2 2 101.8 0.2 51.0.05 Инженерная экономика) Правовое обеспечение профессиональной 3 36 108 108 8.2 4 2 99.8 51.0.06 3 3 2 0.2 51.0.07 36 288 288 32.6 12 16 4 255.4 0.6 эк 150 6 Математика эк 150 6 51.0.08 Физика 11 11 8 8 36 288 288 32.6 12 8 8 4 255.4 0.6 8 138 6 4 2 121.7 0.3 4 4 2 133.7 0.3 Информатика и информационно 36 2 129.7 144 2 51.0.09 ммуникационные технологии и системы в 144 144 14.3 0.3 129.7 отрасли 51.0.10 36 108 108 8.2 2 2 99.8 0.2 кология 51.0.11 Основы общей и неорганической химии 3 36 108 108 14.2 8 2 93.8 0.2 3 108 4 2 93.8 0.2 51.0.12 Органическая химия 36 108 108 14.2 93.8 0.2 108 2 93.8 0.2 4 4 36 144 144 10.3 4 2 133.7 0.3 133.7 0.3 36 180 180 14.3 165.7 0.3 51.0.14 Физическая и колпоилная химия 6 6 36 216 216 24.4 8 51 0 15 Инукриониза и компьютениза гнафика 12 12 12 4 191.6 0.4 3 108 2 95.8 0.2 3 108 6 2 958 02 51.0.16 Теоретическая механика 4 4 36 144 144 12.2 6 2 2 2 131.8 0.2 4 144 6 61.0.17 оцессы и аппараты пищевых производств 216 216 12.3 2 203.7 2.3 51.0.18 Пишевая микробиология 3 3 36 108 108 8.2 2 4 2 99.8 0.2 51.O.19 4 4 36 144 144 8.3 4 2 135.7 0.3 4 3 3 36 108 108 8.2 99.8 0.2 51.0.20 Основы проектной деятельности 2 108 99.8 3 3 36 108 108 6.2 2 2 101.8 0.2 3 108 2 101.8 0.2 51 O 21 едение в профессиональную деятельность 2 51.0.22 4 36 144 144 10.2 2 2 133.8 0.2 Основы метрологии 51.0.23 3 36 108 108 10.2 97.8 0.2 3 Тепло- и хладотехника 51.0.24 Технология пишевых производств 8 8 36 288 288 28.5 12 4 259.5 0.5 8 141 6 6 2 126.8 0.2 ок 147 6 51.0.25 3 3 36 108 108 12.2 2 95.8 2.2 3 108 4 2 95.8 2.2 2 36 72 72 10.2 61.8 0.2 51.0.26 72 2 Физическая культура и спорт 2 8 8 288 288 12.5 137.8 0.2 137.7 0.3 Б1.O.ДВ.01 Иностранный язык 1 1 11 12 275.5 0.5 8 144 6 зк 144 6 эк Б1.O.ДВ.01.01 Иностранный язык (английский) 1 1 11 8 8 36 288 288 12.5 12 275.5 0.5 8 144 6 137.8 0.2 зк 144 137.7 0.3 Б1.О.ДВ.01.02 ностранный язык (французский) 36 288 288 12.5 275.5 0.5 144 37.8 0.2 144 137.7 0.3 1 1 11 8 8 36 288 288 12.5 12 275.5 0.5 6 137.8 0.2 ж 144 6 61.O./JB.01.03 Иностранный язык (немецкий) 8 144 38 Иностранный язык (русский язык как 8 137.8 0.2 Б1.O.ДВ.01.04 11 8 36 288 288 12.5 12 275.5 0.5 8 144 6 3К 144 6 137.7 0.3 Б1.О.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.0.22 2 108 108 10.2 4 97.8 0.2 108 4 4 97.8 0.2 3 108 2 4 4 97.8 0.2 2 2 3 3 36 108 108 10.2 4 4 97.8 0.2 Б1.О.ДВ.02.01 Технологическое предпринимательство 3K Б1.O.ДВ.02.02 Социальное предпринимательство 2 2 3 3 36 108 108 10.2 4 4 97.8 0.2 3 108 2 4 4 97.8 0.2 3К 108 108 8.2 108 4 .О.ДВ.03 2 99.8 0.2 2 3 3 36 108 108 8.2 2 2 99.8 0.2 3 108 4 2 2 99.8 0.2 Б1.О.ДВ.03.01 Ризико-механические свойства сырья 2 ОК зико-химические основы и общие принципь 36 108 108 8.2 2 99.8 0.2 108 2 99.8 0.2 Б1.O.ЛВ.03.02 3 3 2 328 12.2 8 2 4 51.О.ДВ.04 315.8 0.2 ризической культуре и спорту 4 8 315.8 0.2 328 328 12.2 2 4 152 2 4 Б1.О.ДВ.04.01 Специальная медицинская группа 2 158 170 Б1.О.ДВ.04.02 Общая физическая полготовка 328 328 12.2 4 8 315.8 0.2 158 2 4 152 170 2 4 61.О.ДВ.05 сциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6) 1 3 3 108 108 6.2 2 2 101.8 0.2 108 2 2 2 101.8 0.2 108 6.2 101.8 0.2 2 101.8 0.2 51.О.ДВ.05.01 Психология командной работы 1 3 3 36 108 2 2 2 3 108 2 2 3K 3 3 36 2 2 3 2 101.8 0.2 Б1.O.ДВ.05.02 осональный имидж и карьерный менеджмен 108 108 6.2 2 101.8 0.2 108 2 83 83 2988 2988 374.6 142 50 124 44 2613.4 14.6 Часть, формируемая участниками образовательных отно Добавки и улучшители в технологии продуктов 51.B.01 4 36 144 144 14.3 4 129.7 0.3 Медико-биологические требования и 61.B.02 нитарные нормы качества пищевых 108 108 10.2 2 97.8 0.2 51.B.03 180 180 18.3 161.7 0.3 нохимический контроль на предприятиях 51.B.04 36 144 144 14.3 129.7 0.3 отрасли 51.B.05 Товароведение винодельческой продукции 3 3 36 108 108 14.2 6 2 93.8 0.2 51.B.06 Виноградарство и основы садоводства 36 144 144 18.3 8 2 125.7 0.3 51.B.07 Общая технология виноделия 4 4 36 144 144 20.3 6 6 6 2 123.7 0.3 4 36 144 144 22.2 6 51.B.08 Специальная технология винолелия 6 2 121.8 2.2 51 B 09 Дегустационный анализ и оценка качества вин 3 3 36 108 108 14.2 6 6 2 93.8 0.2 Технология послеуборочной обработки и 51.B.10 3 3 36 108 108 14.2 6 6 2 93.8 0.2 нение винограда 51 B 11 Уимия и билуимия вина 2 2 3 3 36 108 108 14.3 6 6 2 93.7 0.3 108 6 Средства и методы измерений параметров технологических процессов 51.B.12 4 4 36 144 144 18.2 2 125.8 0.2 оектирование предприятий пищевой 51.B.13 5 5 36 180 180 25.3 10 10 2 154.7 3.3 омышленности 51.B.14 5 36 180 180 28.3 8 8 8 2 151,7 2.3 ехнология пивоваренных производств 5 Б1.B.ДВ.01 циплины по выбору Б1.В.ДВ.1 4 144 144 14.2 2 129.8 0.2 Б1.B.ДВ.01.01 истемы менеджмента качества и безопасн 144 144 2 129.8 0.2 14.2 шевой продукции

Гигиеническая регламентация и контроль

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.З

иевых добавок

Б1.B.ЛВ.01.02

Б1.B.ДВ.02

4 4 36

4 4

3

144 144 14.2

144 144 16.3 6

2

6 2 127.7 2.3

129.8 0.2

План Учебный план бакалавриата 'z190302 2-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологические процессы и оборудование бродильных производств и виноде. KCP KCP СР ИКР Конт Формы контр. CP ИКР 45 864 40 26 34 12 748.4 3.6 8 1160.9 4.1 54 1008 42 14 38 16 894 4 756 34 34 12 671.7 4.3 5 1067.2 3.8 12 324 8 12 6 297.4 0.6 108 2 2 2 2 99.8 0.2 144 4 4 4 2 129.7 0.3 108 2 2 2 101.8 0.2 144 4 4 4 2 129.7 0.3 2 101.8 0.2 4 2 99.8 0.2 108 36 131.8 0.2 203.7 2.3 4 2 99.8 0.2 135.7 0.3 132.7 0.3 8 163.8 0.2 163.8 0.2 3 163.8 0.2 108 6 2 129.7 0.3 эк 108 6 2 93.8 0.2 2 125.7 0.3 4 144 6 6 6 2 123.7 0.3 2 93.8 0.2 108 6 3 6 2 93.8 0.2 93.7 0.3 8 2 125.8 0.2 180 10 5 8 2 151.7 2.3 144 6 2 129.8 0.2 144 6 2 129.8 0.2 4 144 6 129.8 0.2 6 2 127.7 2.3

План Учебный план бакалавриата 'z190302_2-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологические процессы и оборудование бродильных производств и виноде

i ii ian 3	чеоный план оакал	іаври	ala Z	. 190302	<u></u>	23.p	$i\lambda$, kO_{i}	д по	anpa	וחסונם	171 1	9.00	J.UZ, F	iaiik	лаы	Спп	ОСТВ	111)	офиль)	. 16	יו נטחי	огиче	CKNC	- IIIP	оцесс	י וא ום,		γрудо	ьап	ис	opo	диппо	пых	Пр	JUSEC	идоп	о и	виноде
	_		Формы пром	т. атт.	3	.e.				Итого	акад.часо	В									Kypc 1	1													Kypc 2			
					+				1 1		_	_					_		Семестр 1			+			Семестр 2			-		1	т т	Семест	.p3	1 1	$\overline{}$	+-		Семе
Индекс	Наименование	Экза мен Зачет	Зачет с н	КП КР Конт	р. Экспер тное	Факт	łасов в Экспер з.е. тное	По плану	Конт. раб.	Лек Лаб	Пр	КСР	СР И	KP KC	онт з.е. оль кур		го Лек	Лаб	Пр КСР СР	ИКР Kc	онт Формы оль контр	ы Итого Ле	лаб	Пр	KCP CP	NKP K	онт Фо оль ко	рмы з.е. н нтр. курсе		Лек	Лаб	Пр КСР	P CP	ИКР	Конт Форм роль конт	р. Итого	Лек	Лаб Пр К
Б1.В.ДВ.02.01	Системы автоматизированного проектирования	3		3	4	4	36 144	144	16.3	6	6	2	127.7 2	.3																								
Б1.В.ДВ.02.02	Основы проектирования на базе прикладных программ	3		3	4	4	36 144	144	16.3	6	6	2	127.7 2	.3																								
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	4		4	3	3	108	108	10.2	4	4	2	97.8 0	.2																								
Б1.В.ДВ.03.01	Монтаж и эксплуатация пищевого оборудования	4		4	3	3	36 108	108	10.2	4	4	2	97.8 0	.2																								
Б1.В.ДВ.03.02	Диагностика и сервисное обслуживание пищевого оборудования	4		4	3	3	36 108	108	10.2	4	4	2	97.8 0	.2																								
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	4		4	3	3	108	108	18.2	4 6	6	2	89.8 0	.2																								
Б1.В.ДВ.04.01	Вентиляция, аспирация и кондиционирование пищевых предприятий	4		4	3	3	36 108	108	18.2	4 6	6	2	89.8 0	.2																								
Б1.В.ДВ.04.02	Основы инженерного строительства и сантехника	4		4	3	3	36 108	108	18.2	4 6	6	2	89.8 0	.2																								
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	4		4	4	4	144	144	18.3	8 8		2	125.7 0	.3																								
Б1.В.ДВ.05.01	Технология коньячного производства	4		4	4	4	36 144	144	18.3	8 8		2	125.7 0	.3																								
Б1.В.ДВ.05.02	Технология плодово-ягодных вин	4		4	4	4	36 144	144	18.3	8 8		2	125.7 0	.3																								
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	4		4	4	4	144	144	18.3	8	8	2	125.7 0	.3																								
Б1.В.ДВ.06.01	Оборудование пивоваренных предприятий	4		4	4	4	36 144	144	18.3	8	8	2	125.7 0	.3																								
Б1.В.ДВ.06.02	Оборудование спиртзаводов	4		4	4	4	36 144	144	18.3	8	8	2	125.7 0	.3																					1			
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	3		3	4	4	144	144	18.3	8	8	2	125.7 0	.3																								
Б1.В.ДВ.07.01	Оборудование винодельческих предприятий	3		3	4	4	36 144	144	18.3	8	8	2	125.7 0	.3																								
Б1.В.ДВ.07.02	Оборудование линий розлива	3		3	4	4	36 144	144	18.3	8	8	2	125.7 0	.3																								
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9		3	3	3	3	108	108	14.2	6	6	2	93.8 0	.2																								
Б1.В.ДВ.08.01	Технология производства игристых вин		3	3	3	3	36 108	108	14.2	6	6	2	93.8 0.	.2																								
Б1.В.ДВ.08.02	Биохимический и спектральный анализ сырья и продукции в виноделии		3	3	3	3	36 108	108	14.2	6	6	2	93.8 0	.2																								
Блок 2.Практин	ка	•			24	24	864	864	0.8				863.2 0		6	6						216				0.2		3								108		
Обязательная ч	часть				6	6	216	216	0.2				215.8 0	.2	6	6						216			215.8	0.2												
62.0.01	Учебная практика		1		6	6	216	216	0.2				215.8 0	.2	6	6						216			215.8	0.2		0										
62.O.01.01(Y)	Ознакомительная практика		1		6	6	36 216	216	0.2				215.8 0	.2	6	6						216			215.8	0.2		0										
Часть, формир	уемая участниками образовательных от	ношений			18	18	648	648	0.6				647.4 0	.6														3								108		
62.B.01	Учебная практика		2		3	3	108	108	0.2				107.8 0	.2														3								108		
62.B.01.01(Y)	Технологическая практика		2		3	3	36 108	108	0.2				107.8 0	.2														3								108		
62.B.02	Производственная практика		35		15	15	540	540	0.4				539.6 0	.4																								
62.B.02.01(Π)	Технологическая практика		3		6	6	36 216	216	0.2				215.8 0	.2																								
Б2.B.02.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа		5		9	9	36 324	324	0.2				323.8 0	.2																								
Блок З.Государ	оственная итоговая аттестация				9	9	324	324	0.25				323.75 0.	25																								
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5			9	9	36 324	324	0.25				323.75 0.	25																								
ФТД.Факультат	тивные дисциплины				10	10	360	360	32.4	16	12	4	327.2 0	.4 0	1.4 2	2 72	. 8		2 61.8	0.2								8	180	8		6 2	163.6	0.2	0.2	108		6
ФТД.01	Основы нравственности	1	T		2	-	36 72	_		8		2	61.8 0				8		2 61.8		3															$\overline{}$		
ФТД.02	Русский язык как иностранный	22			6	_	36 216		_		12	† -	203.6		1.4													6	108			6	101.8		0.2 з	108		6
ФТД.03	Информационно-библиотечные базы отасли	2			2	_	36 72	72	10.2	8	+	2	61.8 0	_										1				2		8		2	61.8			+		
M.03	responsations on on tempte data of dom	+ +					30 /2	1 /2	10.2			1 -	02.0	-				\vdash		-							_		/2	-			51.0	0.2		-		

План Учебный план бакалавриата 'z190302 2-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологические процессы и оборудование бродильных производств и виноде. СР ИКР Конт роль Формы итого Лек Лаб Конт роль контр. Итого Лек Лаб СР ИКР Конт Формы з.е. на курсе СР ИКР Конт формы Итого Лек СР ИКР Конт Формы з.е. на курсе Пр КСР KCP СР ИКР Конт Формы контр. KCP КСР СР ИКР Конт Формы контр. Итого Лек Лаб Пр KCP 6 2 127.7 2.3 6 6 2 127.7 2.3 3 108 4 4 2 97.8 0.2 3 108 4 97.8 0.2 108 4 2 97.8 0.2 3 108 4 6 6 2 89.8 0.2 4 6 6 2 89.8 0.2 4 144 8 8 2 125.7 0.3 4 144 8 8 2 125.7 0.3 4 144 8 8 4 144 **8** 2 125.7 0.3 8 2 125.7 0.3 4 144 8 8 2 125.7 0.3 4 144 **8** 4 144 8 8 2 125.7 0.3 8 2 125.7 0.3 8 2 125.7 0.3 3 108 6 6 2 93.8 0.2 108 6 6 2 93.8 0.2 108 6 2 93.8 0.2 107.8 0.2 216 215.8 0.2 9 324 323.8 0.2 107.8 0.2 107.8 0.2 216 215.8 0.2 323.8 0.2 107.8 0.2 **215.8 0.2** 215.8 0.2 9 324 323.8 0.2 324 323.8 0.2 323.75 0.25 9 324 324 323.75 0.25 0.2