МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Донской государственный технический университет

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Б.Ч. Месхи*

"22" 04 2021 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10 от 22.04.21

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технологические процессы и оборудование хранения и переработки зерна

Кафедра: Техника и технологии пищевых производств

Факультет: Агропромышленный

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 4г 6м

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

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
технологический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ */ Колодкин В.А./*

Начальник УП _____ */ Игнатенко В.И./*

Председатель НМС по УГН(С) _____ */ Тупольских Т.И./*

Декан _____ */ Рудой Д.В./*

Зав. кафедрой _____ */ Тупольских Т.И./*

План Учебный план бакалавриата 'B190302АЗП_143_3-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологические процессы и оборудование хранения и переработки з

-	-	Формы пром. атт.							з.е.	-	Итого акад.часов					Курс 1															Курс 2													
																-	Семестр 1								Семестр 2							-	Семестр 3								Семестр 4					
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	ДКР	Экспертное	Часов в з.е.	Экспертное	Конт. раб.	СР	ИКР	Конт роль	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИК
Блок 1.Дисциплины (модули)									207		7780	779.6	7000.4	28.6		50	20	12	22	14	746.3	1.7			26	8	26	16	906	2			58	22	8	38	20	1077.2	3.8			34	14	18	18	1159	
Обязательная часть									124		4792	374.5	4417.5	12.5		50	20	12	22	14	746.3	1.7			26	8	26	16	906	2			55	22	8	38	20	1077.2	3.8			30	10	18	16	1061.2	3
Б1.О.01	Философия	2					2		4	36	144	12.3	131.7	0.3																			4	4		6	2	131.7	0.3		эк						
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1					1		4	36	144	14.3	129.7	0.3		4									6		6	2	129.7	0.3		эк														
Б1.О.03	**Иностранный язык**	**1**	**1**				**11**		8		**288**	**16.5**	**271.5**	**0.5**		8			**6**	**2**	**135.8**	**0.2**		**зк**			**6**	**2**	**135.7**	**0.3**		**эк**														
Б1.О.03.01	Иностранный язык (английский)	1	1				11		8	36	288	16.5	271.5	0.5		8			6	2	135.8	0.2		зк			6	2	135.7	0.3		эк														
Б1.О.03.02	Иностранный язык (французский)	1	1				11		8	36	288	16.5	271.5	0.5		8			6	2	135.8	0.2		зк			6	2	135.7	0.3		эк														
Б1.О.03.03	Иностранный язык (немецкий)	1	1				11		8	36	288	16.5	271.5	0.5		8			6	2	135.8	0.2		зк			6	2	135.7	0.3		эк														
Б1.О.03.04	Иностранный язык (русский язык как иностранный)	1	1				11		8	36	288	16.5	271.5	0.5		8			6	2	135.8	0.2		зк			6	2	135.7	0.3		эк														
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	4					4		4	36	144	14.2	129.8	0.2																																
Б1.О.05	Деловая коммуникация		1				1		2	36	72	6.2	65.8	0.2		2	2		2	2	65.8	0.2		зк																						
Б1.О.06	Бизнес планирование инновационных проектов (Инженерная экономика)		4				4		3	36	108	8.2	99.8	0.2																																
Б1.О.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		3				3		3	36	108	8.2	99.8	0.2																																
Б1.О.08	Математика	11					11		8	36	288	28.6	259.4	0.6		8	6		6	2	123.7	0.3		зк	6		6	2	135.7	0.3		эк														
Б1.О.09	Физика	11					11		8	36	288	24.6	263.4	0.6		8	6	2	2	2	125.7	0.3		зк	6	2	2	2	137.7	0.3		эк														
Б1.О.10	Информатика и информационно-коммуникационные технологии и системы в отрасли	1					1		4	36	144	8.3	135.7	0.3		4	2	4		2	135.7	0.3		зк																						
Б1.О.11	Экология		3				3		3	36	108	8.2	99.8	0.2																																
Б1.О.12	Основы общей и неорганической химии			1			1		3	36	108	10.2	97.8	0.2		3	2	6		2	97.8	0.2		ок																						
Б1.О.13	Органическая химия			1			1		3	36	108	8.2	99.8	0.2		3									2	4		2	99.8	0.2		ок														
Б1.О.14	Аналитическая химия	2					2		4	36	144	10.3	133.7	0.3																			4	4	2	2	2	133.7	0.3		эк						
Б1.О.15	Физическая и коллоидная химия	2					2		5	36	180	14.3	165.7	0.3																			5									6	6		2	165.7	0
Б1.О.16	Инженерная и компьютерная графика			12			12		6	36	216	18.4	197.6	0.4		2									2	2	2	2	63.8	0.2		ок	4		2	6	2	133.8	0.2		ок						
Б1.О.17	Теоретическая механика			2			2		4	36	144	12.2	131.8	0.2																			4									6	2	2	2	131.8	0
Б1.О.18	Процессы и аппараты пищевых производств	2				2			6	36	216	12.3	203.7	2.3																			6									4		4	2	203.7	2
Б1.О.19	Пищевая микробиология		3				3		3	36	108	8.2	99.8	0.2																																
Б1.О.20	Пищевая химия	2					2		4	36	144	8.3	135.7	0.3																			4									4		2	2	135.7	0
Б1.О.21	**Дисциплины по выбору Б1.О.21**		**2**				**2**		3		**108**	**10.2**	**97.8**	**0.2**																			3	**2**		**4**	**4**	**97.8**	**0.2**		**зк**						
Б1.О.21.01	Технологическое предпринимательство		2				2		3	36	108	10.2	97.8	0.2																			3	2		4	4	97.8	0.2		зк						
Б1.О.21.02	Социальное предпринимательство		2				2		3	36	108	10.2	97.8	0.2																			3	2		4	4	97.8	0.2		зк						
Б1.О.22	Основы проектной деятельности			2			2		3	36	108	8.2	99.8	0.2																			3			8		99.8	0.2		ок						
Б1.О.23	**Дисциплины по выбору Б1.О.23**			**2**			**2**		3		**108**	**8.2**	**99.8**	**0.2**																			3	**2**	**4**		**2**	**99.8**	**0.2**		**ок**						
Б1.О.23.01	Физико-механические свойства сырья			2			2		3	36	108	8.2	99.8	0.2																			3	2	4		2	99.8	0.2		ок						
Б1.О.23.02	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья			2			2		3	36	108	8.2	99.8	0.2																			3	2	4		2	99.8	0.2		ок						
Б1.О.24	Введение в профессиональную деятельность		1				1		3	36	108	6.2	101.8	0.2		3									2		2	2	101.8	0.2		зк														
Б1.О.25	Основы метрологии			2			2		4	36	144	10.2	133.8	0.2																			4									4	2	2	2	133.8	0
Б1.О.26	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**2**								**328**	**12.2**	**315.8**	**0.2**																					**2**	**4**	**158**							**2**	**4**	**157.8**	**0**
Б1.О.26.01	Специальная медицинская группа		2								328	12.2	315.8	0.2																					2	4	158							2	4	157.8	0
Б1.О.26.02	Общая физическая подготовка		2								328	12.2	315.8	0.2																					2	4	158							2	4	157.8	0
Б1.О.27	Тепло- и хладотехника		3				3		3	36	108	10.2	97.8	0.2																																
Б1.О.28	**Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)**		**1**				**1**		3		**108**	**6.2**	**101.8**	**0.2**		3									**2**		**2**	**2**	**101.8**	**0.2**		**зк**														
Б1.О.28.01	Психология командной работы		1				1		3	36	108	6.2	101.8	0.2		3									2		2	2	101.8	0.2		зк														
Б1.О.28.02	Персональный имидж и карьерный менеджмент		1				1		3	36	108	6.2	101.8	0.2		3									2		2	2	101.8	0.2		зк														
Б1.О.29	Технологии пищевых производств	2		2			22		8	36	288	28.5	259.5	0.5																			8	6		6	2	126.8	0.2		о	6		6	2	132.7	0
Б1.О.30	Теория решения инженерных задач			2		2			3	36	108	12.2	95.8	2.2																			3	4		4	2	95.8	2.2		ор						
Б1.О.31	Физическая культура и спорт		1						2	36	72	10.2	61.8	0.2		2	2		6	2	61.8	0.2		з																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									83		2988	405.1	2582.9	16.1																			3									4	4		2	97.8	0
Б1.В.01	Добавки и улучшители в технологии продуктов питания	3					3		4	36	144	20.3	123.7	0.3																																
Б1.В.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		3				3		3	36	108	10.2	97.8	0.2																																
Б1.В.03	Поточные технологические линии	3					3		5	36	180	18.3	161.7	0.3																																
Б1.В.04	Товароведение зерна и зернопродуктов		4				4		3	36	108	14.2	93.8	0.2																																
Б1.В.05	Зерноведение с основами растениеводства		2				2		3	36	108	10.2	97.8	0.2																			3									4	4		2	97.8	0
Б1.В.06	Технология производства муки и крупы	3				3			6	36	216	22.3	193.7	2.3																																
Б1.В.07	Специальные технологии переработки зерна		4				4		3	36	108	14.2	93.8	0.2																																
Б1.В.08	Технология производства комбикормов	4				4			5	36	180	40.3	139.7	2.3																																
Б1.В.09	Технология послеуборочной обработки и хранение зерна	3				3			5	36	180	28.3	151.7	2.3																																
Б1.В.10	Элеваторы, склады, сушилки	3					3		6	36	216	20.3	195.7	0.3																																
Б1.В.11	Средства и методы измерений параметров технологических процессов			3			3		4	36	144	16.2	127.8	0.2																																

План Учебный план бакалавриата 'B190302A3П_143_3-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологические процессы и оборудование хранения и переработки з

| | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | | | | | | | | Курс 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | Закреп |
|---|---|---

План Учебный план бакалавриата 'B190302A3П_143_3-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологические процессы и оборудование хранения и переработки з

-	-	Формы пром. атт.							з.е.	-	Итого акад.часов					Курс 1																	Курс 2													
																-	Семестр 1								Семестр 2								-	Семестр 3								Семестр 4					
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	ДКР	Экспертное	Часов в з.е.	Экспертное	Конт. раб.	СР	ИКР	Контроль	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР
Б1.В.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**			**4**			**4**		4		**144**	**27.2**	**116.8**	**0.2**																																	
Б1.В.12.01	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции			4			4		4	36	144	27.2	116.8	0.2																																
Б1.В.12.02	Гигиеническая регламентация и контроль пищевых добавок			4			4		4	36	144	27.2	116.8	0.2																																
Б1.В.13	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**			**4**			**4**		4		**144**	**24.2**	**119.8**	**0.2**																																
Б1.В.13.01	Технология переработки масличных культур			4			4		4	36	144	24.2	119.8	0.2																																
Б1.В.13.02	Технология переработки бобовых культур			4			4		4	36	144	24.2	119.8	0.2																																
Б1.В.14	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**	**3**				**3**			4		**144**	**16.3**	**127.7**	**2.3**																																
Б1.В.14.01	Системы автоматизированного проектирования	3				3			4	36	144	16.3	127.7	2.3																																
Б1.В.14.02	Основы проектирования на базе прикладных программ	3				3			4	36	144	16.3	127.7	2.3																																
Б1.В.15	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**4**				**4**		3		**108**	**14.2**	**93.8**	**0.2**																																
Б1.В.15.01	Монтаж и эксплуатация пищевого оборудования		4				4		3	36	108	14.2	93.8	0.2																																
Б1.В.15.02	Диагностика и сервисное обслуживание пищевого оборудования		4				4		3	36	108	14.2	93.8	0.2																																
Б1.В.16	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**4**				**4**		3		**108**	**18.2**	**89.8**	**0.2**																																
Б1.В.16.01	Вентиляция, аспирация и кондиционирование пищевых предприятий		4				4		3	36	108	18.2	89.8	0.2																																
Б1.В.16.02	Инженерные коммуникации пищевых предприятий		4				4		3	36	108	18.2	89.8	0.2																																
Б1.В.17	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**3**					**3**		5		**180**	**18.3**	**161.7**	**0.3**																																
Б1.В.17.01	Оборудование мукомольных и крупяных предприятий	3					3		5	36	180	18.3	161.7	0.3																																
Б1.В.17.02	Оборудование хлебопекарных и макаронных производств	3					3		5	36	180	18.3	161.7	0.3																																
Б1.В.18	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**	**4**					**4**		4		**144**	**22.3**	**121.7**	**0.3**																																
Б1.В.18.01	Оборудование комбикормовых предприятий	4					4		4	36	144	22.3	121.7	0.3																																
Б1.В.18.02	Оборудование для производства растительного масла	4					4		4	36	144	22.3	121.7	0.3																																
Б1.В.19	Технохимический контроль на предприятиях отрасли	4					4		4	36	144	22.3	121.7	0.3																																
Б1.В.20	Проектирование предприятий пищевой промышленности	4			4				5	36	180	27.3	152.7	3.3																																
Блок 2.Практика									24		864	0.8	863.2	0.8		6												215.8	0.2			6					215.8	0.2								
Обязательная часть									6		216	0.2	215.8	0.2		6												215.8	0.2																	
Б2.О.01	**Учебная практика**			**1**					6		**216**	**0.2**	**215.8**	**0.2**		6												**215.8**	**0.2**		**о**															
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика			1					6	36	216	0.2	215.8	0.2		6												215.8	0.2		о															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									18		648	0.6	647.4	0.6																		6					215.8	0.2								
Б2.В.01	**Учебная практика**			**2**					6		**216**	**0.2**	**215.8**	**0.2**																		6					**215.8**	**0.2**		**о**						
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика			2					6	36	216	0.2	215.8	0.2																		6					215.8	0.2		о						
Б2.В.02	**Производственная практика**			**35**					12		**432**	**0.4**	**431.6**	**0.4**																																
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика			3					3	36	108	0.2	107.8	0.2																																
Б2.В.02.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5					9	36	324	0.2	323.8	0.2																																
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9		324	0.25	323.75	0.25																																
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5							9	36	324	0.25	323.75	0.25																																
ФТД.Факультативные дисциплины									10		360	22.8	337.2	0.8		2									2			2	67.8	0.2			8	6		6		167.6	0.4					6		101.8	0
ФТД.01	Основы нравственности		1						2	36	72	4.2	67.8	0.2		2									2			2	67.8	0.2		з															
ФТД.02	Русский язык как иностранный		22						6	36	216	12.4	203.6	0.4																		6			6		101.8	0.2		з			6		101.8	0
ФТД.03	Информационно-библиотечные базы отрасли		2						2	36	72	6.2	65.8	0.2																		2	6				65.8	0.2		з						

План Учебный план бакалавриата 'B190302A3П_143_3-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологические процессы и оборудование хранения и переработки з

			Курс 3																	Курс 4																	Курс 5															Закреп ленная
			-	Семестр 5								Семестр 6								-	Семестр 7								Семестр 8								-	Семестр 9								Семестр A							
КР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Конт роль	Формы контр.	Код
																				4									**10**		**12**	**5**	**116.8**	**0.2**		**ок**																		
																				4									10		12	5	116.8	0.2		ок																		14
																				4									10		12	5	116.8	0.2		ок																		14
																				4	**10**	**12**		**2**	**119.8**	**0.2**		**ок**																										
																				4	10	12		2	119.8	0.2		ок																									14
																				4	10	12		2	119.8	0.2		ок																									14
			4	**6**		**6**	**2**	**127.7**	**2.3**		**эр**																																											
			4	6		6	2	127.7	2.3		эр																																										14
			4	6		6	2	127.7	2.3		эр																																										14
																				3									**6**		**6**	**2**	**93.8**	**0.2**		**зк**																		
																				3									6		6	2	93.8	0.2		зк																		14
																				3									6		6	2	93.8	0.2		зк																		14
																				3	**4**	**6**	**6**	**2**	**89.8**	**0.2**		**зк**																										
																				3	4	6	6	2	89.8	0.2		зк																										14
																				3	4	6	6	2	89.8	0.2		зк																										14
			5									**8**		**8**	**2**	**161.7**	**0.3**		**эк**																																		
			5									8		8	2	161.7	0.3		эк																																		14
			5									8		8	2	161.7	0.3		эк																																		14
																				4	**10**		**10**	**2**	**121.7**	**0.3**		**эк**																										
																				4	10		10	2	121.7	0.3		эк																										14
																				4	10		10	2	121.7	0.3		эк																										14
																				4	10		10	2	121.7	0.3		эк																										14
																				5									10		12	2	152.7	3.3		эп																		14
			3													107.8	0.2																				9					323.8	0.2											
																																																						14
			3													107.8	0.2																				9					323.8	0.2											
																																																						14
			3													**107.8**	**0.2**		**о**																		9					**323.8**	**0.2**		**о**									
			3													107.8	0.2		о																																		14
																																					9					323.8	0.2		о									14
																																					9					323.75	0.25											
																																					9					323.75	0.25		э									14
.2																																																						
																																																						76
.2		з																																																				39
																																																						14