

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский национальный исследовательский технический университет»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры
(адаптированная программа)

15.04.02 Технологические машины и оборудование

Программа магистратуры:	Пищевая инженерия
Кафедра:	Материаловедения, сварочных и аддитивных технологий
Кафедра:	Металлургии цветных металлов
Институт:	Высоких технологий
Квалификация: магистр	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования: 2г	
Тип задач профессиональной деятельности	
производственно-технологический	
научно-исследовательский	

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе
Директор института
Зав. кафедрой
Зав. кафедрой
Руководитель ООП

УТВЕРЖДАЮ
Ректор М.В. Корняков
20 25 г.
/ В.В. Смирнов/
/ Е.А. Анциферов/
/ А.Е. Балановский/
/ Н.В. Немчинова/
/ Н.О. Тютрин/

-	-	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад.часов				Курс 1								Курс 2								Закрепленная
												Семестр 1 [14 нед]				Семестр 2 [14 нед]				Семестр 3 [13 нед]				Семестр 4 [10 нед]				
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Факт	По плану	Ауд.	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)							81	2916	943	1577	396	98	70	98	382	70	98	98	382	91	26	104	391	100		90	422	
Обязательная часть							44	1584	523	881	180	70	70	70	294	42		56	190	26		39	115	80		70	282	
Б1.Б.01	Академическое письмо		1				1	36	14	22				14	22													213
Б1.Б.02	Иностранный язык для магистрантов		123				3	108	41	67				14	22			14	22			13	23					207
Б1.Б.03	Философия науки		1				2	72	28	44		14		14	44													201
Б1.Б.04	Компьютерные технологии в машиностроении	1					4	144	56	52	36	14	42		52													126
Б1.Б.05	Психология и педагогика		1				2	72	28	44		14		14	44													201
Б1.Б.06	Новые конструкционные материалы		1				3	108	42	66		14	28		66													126
Б1.Б.07	Защита интеллектуальной собственности		2				3	108	28	80						14		14	80									129
Б1.Б.08	Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента	2	1				5	180	56	88	36	14		14	44	14		14	44									129
Б1.Б.09	Методы рационального использования производственных ресурсов	2					3	108	28	44	36					14		14	44									132
Б1.Б.10	Испытания и эксплуатация технологических машин и оборудования	4	3				8	288	92	160	36									26		26	92	20		20	68	136
Б1.Б.11	Управление проектами		4				3	108	30	78														20		10	78	132
Б1.Б.12	Защита технологических машин и оборудования от коррозии	4					4	144	40	68	36													20		20	68	129
Б1.Б.13	Системы управления производственной безопасностью		4				3	108	40	68														20		20	68	132
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							37	1332	420	696	216	28		28	88	28	98	42	192	65	26	65	276	20		20	140	
Б1.В.01	Развитие творческих способностей		1				2	72	28	44		14		14	44													126
Б1.В.02	Современное оборудование пищевых производств	1					3	108	28	44	36	14		14	44													126
Б1.В.03	Холодильная и нагревательная техника	2					3	108	42	30	36					14	14	14	30									126
Б1.В.04	Проектирование технологического оборудования	2				2	3	108	42	30	36						28	14	30									126
Б1.В.05	Вспомогательное оборудование пищевых производств		2				3	108	42	66							28	14	66									126
Б1.В.06	Технологии ремонта и технического обслуживания оборудования		2				3	108	42	66						14	28		66									126
Б1.В.07	Физико-механические свойства конструкционных материалов		3				3	108	39	69										13	13	13	69					129
Б1.В.08	Автоматизация пищевых производств	3					4	144	39	69	36									13	13	13	69					132
Б1.В.09	Повышение надежности оборудования	3				3	4	144	52	56	36									26		26	56					129
Б1.В.10	Технико-экономическое обоснование инноваций в пищевой инженерии		4				3	108	20	88														10		10	88	105
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		3				3	108	26	82										13		13	82					
Б1.В.ДВ.01.01	Системы производственного климатического оборудования		3				3	108	26	82										13		13	82					126
Б1.В.ДВ.01.02	Вентиляционные установки		3				3	108	26	82										13		13	82					126
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	4					3	108	20	52	36													10		10	52	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оснащение малых предприятий	4					3	108	20	52	36													10		10	52	126
Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое оборудование в торговле и общественном питании	4					3	108	20	52	36													10		10	52	126

15.04.02 Пищевая инженерия (адаптированная программа) (ПИМ-25), год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад.часов				Курс 1								Курс 2								Закрепленная
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР		Факт	По плану	Ауд.	СР	Контроль	Семестр 1 [14 нед]				Семестр 2 [14 нед]				Семестр 3 [13 нед]				Семестр 4 [10 нед]			
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Факт	По плану	Ауд.	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	Код
Блок 2. Практика							30	1080	32	1048					216			16	416			16	200				216	
Обязательная часть							12	432	16	416					216			16	200									
Б2.Б.01(У)	Учебная практика: научно-исследовательская работа		1				6	216		216					216													126
Б2.Б.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа (научно-исследовательский семинар)			2			6	216	16	200								16	200									126
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							18	648	16	632									216			16	200				216	
Б2.В.01(П)	Производственная практика: технологическая (проектно-технологическая) практика			2			6	216		216									216									126
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа (научно-исследовательский семинар)			3			6	216	16	200												16	200					126
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика			4			6	216		216																	216	126
Блок 3. Государственная итоговая аттестация							9	324		324																	324	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4					9	324		324																	324	126
ФТД. Факультативные дисциплины							8	288	74	214								28	116	13		13	46	10		10	52	
ФТД.01	Основы технологии пищевого производства		3				2	72	26	46										13		13	46					126
ФТД.02	Проектирование предприятий пищевой отрасли		4				2	72	20	52														10		10	52	126
ФТД.03	Социальная адаптация в коллективе		2				2	72	14	58								14	58									201
ФТД.04	Адаптационные информационные технологии		2				2	72	14	58								14	58									302
	Итого з.е./акад. часов (без факультативов)						120	4320	975	2949	396	98	70	98	598	70	98	114	798	91	26	120	591	100		90	962	
	Недельная нагрузка в периодах обучения (акад. час/нед)																											
	Контактная работа (акад. час/нед)																											
	з.е. на курсах (без факультативов)																											