## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

## (дневная форма получения образования)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № и наименование  модуля  (раздела, темы) | Общее количество  часов / зач. единиц на семестр | Аудиторных часов | В том числе | | | | | | | | | |
| лекции  (час) | | лабораторные занятия  (час) | | | | практические (семинарские) занятия (час) | | | всего УСРС по модулю (час) |
| часы по плану | в том числе УСРС | часы по плану | | в том числе УСРС | | часы по плану | | в том числе УСРС |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | 10 |
| **5 семестр**  **(экзамен, зачет)** | **216/6** | **94** | **40** | **12** | **26** | | **4** | | **28** | | **2** | **18** |
| **М-1 Основы комплектования машинно-тракторных агрегатов** |  | **28** | **12** | **4** | | **8** | | **–** | | **8** | **­–** | **4** |
| 1.1 Введение. Общая характеристика сельскохозяйственных агрегатов |  | 2 | 4 | 2 | | – | | – | | – | – | 2 |
| 1.2 Основы комплектования машинно-тракторных агрегатов |  | 18 | 2 | – | | 8 | | ­– | | 8 | – | – |
| 1.3 Кинематика движения агрегатов |  | 2 | 2 | – | | – | | – | | – | – | – |
| 1.4 Производительность агрегатов. Расход топлива и смазочных материалов |  | 4 | 4 | 2 | | – | | – | | – | – | – |
| **М-2 Механизация производственных процессов в растениеводстве** |  | **36** | **16** | **4** | | **10** | | **–** | | **10** | **­2** | **6** |
| 2.1 Основные понятия технологии и правила выполнения механизированных работ |  | 2 | 2 | – | | – | | – | | – | – | – |
| 2.2 Методика проектирования технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур |  | 12 | 2 | – | | – | | – | | 10 | 2 | 2 |
| 2.3 Механическая обработка почвы |  | 6 | 2 | – | | ­­4 | | – | | – | – | – |
| 2.4 Приготовление и внесение удобрений |  | 2 | 2 | – | | – | | – | | – | – | – |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 2.5 Посев и посадка сельскохозяйственных культур |  | 6 | 2 | – | ­­4 | – | – | – | – |
| 2.6 Уход за сельскохозяйственными культурами. Уборка сельскохозяйственных культур и послеуборочная обработка продукции |  | 2 | 2 | 2 | – | – | – | – | 2 |
| 2.7 Уборка трав и силосных культур |  | 6 | 4 | 2 | 2 | – | – | – | 2 |
| **М-3 Машины и аппараты – составные части технологических комплексов** |  | **14** | **4** | **­–** | **10** | **4** | **­–** | **–** | **4** |
| 3.1 Организация машинных технологий пищевых продуктов |  | 2 | 2 | – | – | – | – | – | – |
| 3.2 Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки и сборки сельскохозяйственного сырья. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья |  | 12 | 2 | – | 10 | 4 | – | – | 4 |
| **М-4 Машины и аппараты-преобразователи пищевых сред** |  | **16** | **8** | **4** | **–** | **–** | **8** | **­–** | **4** |
| 4.1 Оборудование для ведения механических и гидромеханических, тепловых и массообменных процессов |  | 6 | 2 | – | – | – | 4 | – | – |
| 4.2 Оборудование для ведения биотехнологических процессов, для упаковывания пищевой продукции |  | 4 | 2 | – | – | – | 2 | – | – |
| 4.3 Качество, стандартизация и сертификация в АПК |  | 6 | 4 | 4 | – | – | 2 | – | 4 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

## (заочная форма получения образования)

(1-74 06 06)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № и наименование  модуля  (раздела, темы) | | Общее количество  часов / зач. единиц на семестр | | | Аудиторных часов | | В том числе | | | | | | | |
| лекции  (час) | | | лабораторные занятия  (час) | | практические (семинарские) занятия (час) | | всего УСРС по модулю (час) |
| часы по плану | | в том числе УСРС | часы по плану | в том числе УСРС | часы по плану | в том числе УСРС |
| 1 | 2 | | 3 | | | 4 | | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| **5 семестр**  **(экзамен, зачет)** | | **216/6** | | **22** | | | **10** | | **–** | **6** | **–** | **6** | **–** | **–** |
| **1 Основы комплектования машинно-тракторных агрегатов** | |  | | **8** | | | **4** | | **–** | **4** | **–** | **–** | **­–** | **­–** |
| 1.2 Основы комплектования машинно-тракторных агрегатов. 1.3 Кинематика движения агрегатов | |  | | 6 | | | 2 | | – | 4 | ­– | – | – | – |
| 1.4 Производительность агрегатов. Расход топлива и смазочных материалов | |  | | 2 | | | 2 | | – | – | – | – | – | – |
| **2 Механизация производственных процессов в растениеводстве** | |  | | **6** | | | **2** | | **–** | **–** | **–** | **4** | **­–** | **–** |
| 2.1 Основные понятия технологии и правила выполнения механизированных работ. 2.2 Методика проектирования технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур | |  | | 6 | | | 2 | | – | – | – | 4 | – | – |
| **3 Машины и аппараты – составные части технологических комплексов** | |  | | **4** | | | **2** | | **­–** | **2** | **–** | **­–** | **–** | **–** |
| 3.1 Организация машинных технологий пищевых продуктов. 3.2 Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки и сборки сельскохозяйственного сырья. Технологические линии для производства | |  | | 4 | | | 2 | | – | 2 | – | – | – | – |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4 Машины и аппараты-преобразователи пищевых сред** |  | **4** | **2** | **–** | **–** | **–** | **2** | **­–** | **–** |
| 4.1 Оборудование для ведения механических и гидромеханических, тепловых и массообменных процессов. 4.2 Оборудование для ведения биотехнологических процессов, для упаковывания пищевой продукции |  | 2 | 1 | – | – | – | 1 | – | – |
| 4.2 Качество, стандартизация и сертификация в АПК |  | 2 | 1 | – | – | – | 1 | – | – |