

Минобрнауки России
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.*

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

« 25 » _____ мая _____ 20 23 г.

15.03.02

подготовки бакалавров

Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Инженерия техники пищевых технологий

*Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Образовательный стандарт № 1170 от 20.10.2015*

План Учебный план бакалавриата '15.03.02а_2020 (М-202).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2020

		Курс 2								Курс 3																
		Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6												
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
	60		30				30			72			36			36			64			30			34	
	60		30				30			72			36			36			64			30			34	
	60		30				30			72			36			36			64			30			34	
	60		30				30			72			36			36			64			30			34	
	60		30				30			72			36			36			64			30			34	
	60		30				30			72			36			36			64			30			34	
	60		30				30			72			36			36			64			30			34	
2	72	15	30		0.85		26.15		5	180	18	36		1		125		3	108	15	30		0.85		62.15	
2	72	15	30		0.85		26.15		5	180	18	36		1		125		3	108	15	30		0.85		62.15	
2	72	15	30		0.85		26.15		5	180	18	36		1		125		3	108	15	30		0.85		62.15	
																		4	144	30	45		1.6		67.4	
																		4	144	30	45		1.6		67.4	
																		4	144	30	45		1.6		67.4	
																		5	180	18	36		3.1		89.1	33.8
																		5	180	18	36		3.1		89.1	33.8
																		5	180	18	36		3.1		89.1	33.8
																		5	180	30		30	1.6		118.4	
																		5	180	30		30	1.6		118.4	
																		5	180	30		30	1.6		118.4	
																		3	108	18		18	1		71	
																		3	108	18		18	1		71	
																		3	108	18		18	1		71	
									5	180				120	60			5	180				120	60		
									5	180				120	60			5	180				120	60		
									5	180				120	60											
																		5	180				120	60		
																		2	72	17		17	0.95		37.05	
																		2	72	17		17	0.95		37.05	
																		2	72	17		17	0.95		37.05	

	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)												
Химия		1	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					
Математика		1	4	144	<u>45</u>			<u>45</u>				
		2	6	216	<u>54</u>			<u>54</u>				
		3	3	108	<u>15</u>			<u>15</u>				
Физика		1	3	108	<u>30</u>		<u>15</u>	<u>15</u>				
		2	4	144	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>				
		3	5	180	<u>45</u>		<u>30</u>	<u>15</u>				
Процессы и аппараты		3	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					
		4	4	144	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>				
Экология		4	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>					
Электротехника и электроника		4	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>					
Математическое моделирование		4	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				
Метрология, стандартизация и сертификация		5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств		7	4	144	<u>30</u>			<u>30</u>				
		8	4	144	<u>42</u>		<u>14</u>	<u>28</u>				
Экономика и управление производством		8	3	108	<u>28</u>			<u>28</u>				
Теоретическая механика		2	5	180	<u>36</u>			<u>36</u>				
Теория машин и механизмов		3	4	144	<u>30</u>			<u>30</u>				
Техническая механика		3	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
		4	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				
		5	4	144	<u>30</u>		<u>15</u>	<u>15</u>				
		6	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
Основы профессиональной деятельности		1	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					
		2	2	72	<u>36</u>		<u>36</u>					
Химия пищи		4	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>					
Физические основы теплотехники		4	3	108	<u>36</u>			<u>36</u>				
Теория технологического потока		6	3	108	<u>18</u>			<u>18</u>				

	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Наименование	Семестр/ Курс											
Физико-механические свойства и методы обработки пищевых сред	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов	5	4	144	<u>15</u>		<u>15</u>						
	6	3	108	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
Холодильная техника	6	5	180	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
Технологическое оборудование тепломассообменных процессов	6	4	144	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
	7	4	144	<u>15</u>			<u>15</u>					
Технологическое оборудование биотехнологических процессов	8	4	144	<u>28</u>		<u>14</u>	<u>14</u>					
Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции	8	3	108	<u>28</u>		<u>14</u>	<u>14</u>					
Техника пищевых производств малых предприятий	8	5	180	<u>42</u>		<u>28</u>	<u>14</u>					
Системы автоматизированного проектирования	7	5	180	<u>45</u>		<u>45</u>						
Системы управления технологическими процессами	7	3	108	<u>32</u>		<u>32</u>						
Диагностика и сервисное обслуживание оборудования	7	5	180	<u>30</u>		<u>15</u>	<u>15</u>					
Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования	8	4	144	<u>28</u>		<u>14</u>	<u>14</u>					
Основы технологии машиностроения	3	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>						
	4	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>						
	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
<i>Материаловедение. Технология конструкционных материалов</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>72</i>	<i>30</i>		<i>30</i>						
	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>180</i>	<i>36</i>		<i>36</i>						
	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>30</i>		<i>30</i>						
Общие принципы обработки пищевого сырья	5	4	144	<u>45</u>		<u>45</u>						
<i>Химическая экспертиза пищевых объектов</i>	<i>5</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>45</i>		<i>45</i>						
Технологические комплексы пищевых производств	6	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>						
<i>Техническое обеспечение современных технологий</i>	<i>6</i>	<i>5</i>	<i>180</i>	<i>36</i>		<i>36</i>						

	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	ифР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
	Наименование	Семестр/ Курс										
	Системное развитие техники пищевых производств	6	5	180	30			30				
	<i>Приоритетные направления развития пищевой промышленности</i>	6	5	180	<i>30</i>			<i>30</i>				
	Основы проектирования	6	3	108	18			18				
		7	4	144	30			30				
	<i>Технология конструирования пищевых машин и автоматов</i>	6	3	108	<i>18</i>			<i>18</i>				
		7	4	144	<i>30</i>			<i>30</i>				
Блок 2.Практики												
	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	2	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	4	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	6	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (преддипломная практика)	8	6	216	216				144	72		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативы												
	Технологические энергоносители пищевых предприятий	6	2	72	17			17				
	Научное обоснование развития техники пищевых технологий	7	2	72	17			17				