

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: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

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

План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02_2020 (ЗМО-20).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2020

з.е. на курсе	Курс 4																	Курс 5																	Закрепленная
	Сессия 1							Сессия 2							Сессия 1							Сессия 2													
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код								
46	864	30	34	40	19.1	792	36		792	30	26	28	17.6	661.2	29.2			36	1296	52	46	58	26.3	1067	46.7										
14	324	10	6	34	8.4	248.1	17.5		180	10	12	8	6.8	135.4	7.8			8	288	8	8	12	7.1	242.2	10.7										
3	108			20	3	78.2	6.8	эк																											
3	108			20	3	78.2	6.8	эк																			26								
																												15							
																												14							
																												15							
																												33							
2	72	6		8	1.8	52.3	3.9	эк										8	288	8	8	12	7.1	242.2	10.7	эзп2к									
																												28							
																												5							
																												4							
																												2							
																												10							
																												23							
																												28							
2	72	6		8	1.8	52.3	3.9	эк																				10							
																												16							
																			8	288	8	8	12	7.1	242.2	10.7	эзп2к	21							
																												15							
																												15							
																												15							
3									108	6		8	3.3	86.8	3.9	зрк												7							
3									108	6		8	3.3	86.8	3.9	зрк												6							
6	144	4	6	6	3.6	117.6	6.8	эк	72	4	12		3.5	48.6	3.9	зпк												12							
																												12							
6	144	4	6	6	3.6	117.6	6.8	эк	72	4	12		3.5	48.6	3.9	зпк												12							
32	540	20	28	6	10.7	456.8	18.5		612	20	14	20	10.8	525.8	21.4			28	1008	44	38	46	19.2	824.8	36										
3	108	6	8		1.8	88.3	3.9	эк																				21							
																												27							
																												10							
3	108	6	8		1.8	88.3	3.9	эк																				21							
9	180	4	6	6	5.6	151.6	6.8	эпк	144	8	8	8	4.2	109	6.8	эк	10	360	20	12	24	5.7	286.6	11.7	зэзк		21								
																												21							
5	180	4	6	6	5.6	151.6	6.8	эпк																				21							
4									144	8	8	8	4.2	109	6.8	эк	4	144	8		12	2.1	118	3.9	эк		21								
																			3	108	6	6	6	1.8	84.3	3.9	эк	21							
																			3	108	6	6	6	1.8	84.3	3.9	эк	21							
3	108	6	8		1.8	88.3	3.9	эк										14	504	16	26	14	11.4	416.2	20.4	зэзк									
																		5	180	6	12		3.9	151.3	6.8	эк	21								
3	108	6	8		1.8	88.3	3.9	эк										5	180	6	8	8	3.9	147.3	6.8	эк	21								
																		4	144	4	6	6	3.6	117.6	6.8	эк	21								

	-	-	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)												
Наименование	Семестр/ Курс											
Химия	1	2	72	<u>8</u>		<u>8</u>						
Математика	1	10	360	<u>28</u>			<u>28</u>					
	2	3	108	<u>8</u>			<u>8</u>					
Физика	1	7	252	<u>24</u>		<u>12</u>	<u>12</u>					
	2	5	180	<u>14</u>		<u>8</u>	<u>6</u>					
Процессы и аппараты	3	6	216	<u>20</u>		<u>16</u>	<u>4</u>					
Экология	2	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
Электротехника и электроника	2	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Математическое моделирование	4	2	72	<u>8</u>			<u>8</u>					
Метрология, стандартизация и сертификация	2	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	5	8	288	<u>20</u>		<u>8</u>	<u>12</u>					
Экономика и управление производством	4	3	108	<u>8</u>			<u>8</u>					
Теоретическая механика	2	5	180	<u>8</u>			<u>8</u>					
Теория машин и механизмов	3	4	144	<u>12</u>			<u>12</u>					
Техническая механика	3	5	180	<u>24</u>		<u>12</u>	<u>12</u>					
	4	6	216	<u>24</u>		<u>18</u>	<u>6</u>					
Основы профессиональной деятельности	1	4	144	<u>18</u>		<u>18</u>						
Химия пищи	2	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>						
Физические основы теплотехники	2	3	108	<u>8</u>			<u>8</u>					
Теория технологического потока	3	3	108	<u>8</u>			<u>8</u>					
Физико-механические свойства и методы обработки пищевых сред	4	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов	3	7	252	<u>28</u>		<u>16</u>	<u>12</u>					
Холодильная техника	4	5	180	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>					
Технологическое оборудование тепломассообменных процессов	4	4	144	<u>16</u>		<u>8</u>	<u>8</u>					
	5	4	144	<u>12</u>			<u>12</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											
Технологическое оборудование биотехнологических процессов	5	3	108	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>					
Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции	5	3	108	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>					
Системы автоматизированного проектирования	5	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>						
Системы управления технологическими процессами	4	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
Диагностика и сервисное обслуживание оборудования	5	5	180	<u>16</u>		<u>8</u>	<u>8</u>					
Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования	5	4	144	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>					
Основы технологии машиностроения	2	7	252	<u>24</u>		<u>24</u>						
	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
Материаловедение. Технология конструкционных материалов	2	7	252	<u>24</u>		<u>24</u>						
	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
Общие принципы обработки пищевого сырья	4	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>						
Химическая экспертиза пищевых объектов	4	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>						
Технологические комплексы пищевых производств	4	5	180	<u>6</u>		<u>6</u>						
Техническое обеспечение современных технологий	4	5	180	<u>6</u>		<u>6</u>						
Системное развитие техники пищевых производств	4	5	180	<u>6</u>			<u>6</u>					
Приоритетные направления развития пищевой промышленности	4	5	180	<u>6</u>			<u>6</u>					
Основы проектирования	4	3	108	<u>6</u>			<u>6</u>					
	5	4	144	<u>8</u>			<u>8</u>					
Технология конструирования пищевых машин и автоматов	4	3	108	<u>6</u>			<u>6</u>					
	5	4	144	<u>8</u>			<u>8</u>					
Блок 2. Практики												
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	1	5	180	<u>180</u>					<u>120</u>	<u>60</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										
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	2	5	180	180				120	60		
		3	5	180	180				120	60		
		4	6	216	216				144	72		
	Производственная практика (преддипломная практика)	5	6	216	216				144	72		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												
	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	5	6	216	11.5				11.5			
ФТД. Факультативы												
	Технологические энергоносители пищевых предприятий	3	2	72	4			4				
	Научное обоснование развития техники пищевых технологий	3	2	72	4			4				