

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

**УТВЕРЖДАЮ**

## **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

*План одобрен ученым советом Университета  
Протокол № 10 от 30.05.2024 г.*

*И.о. ректора \_\_\_\_\_ Репников Н.И.*

*« 30 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 20 24 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) 2021  
Образовательный стандарт № 728 от 09.08.2021*



План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02\_2021++(ЗМО-21).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2021

з.е. на курсе	Курс 2																	Курс 3																		
	Зимняя сессия								Летняя сессия									Зимняя сессия								Летняя сессия										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.
38	720	38	8	60	15.3	569.5	29.2		648	36	22	28	14.2		518.6	29.2		48	972	46	48	14	25.4		791.9	46.7		756	36	30	20	19.4		617.5	33.1	
38	720	38	8	60	15.3	569.5	29.2		648	36	22	28	14.2		518.6	29.2		44	972	46	48	14	25.4		791.9	46.7		612	32	24	20	15.8		493.9	26.3	
9	216	6		28	2.7	171.5	7.8	2э2к	108			14	3		84.2	6.8	эк	4	144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк									
6	108			20	0.9	83.2	3.9	эк	108			14	3		84.2	6.8	эк																			
3	108	6		8	1.8	88.3	3.9	эк											4	144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк								
2									72	10			1.6		56.5	3.9	з																			
2									72	10			1.6		56.5	3.9	з																			
4	72	6		6	1.8	54.3	3.9	эк	72	6		6	1.8		54.3	3.9	эк	2	72	6		6	1.8		54.3	3.9	эк									
4	72	6		6	1.8	54.3	3.9	эк	72	6		6	1.8		54.3	3.9	эк																			
15	432	26	8	26	10.8	343.7	17.5	2э3к	108	6	6		1.8		90.3	3.9	эк	2	72	6		6	1.8		54.3	3.9	эк									
3	108	8		10	2.1	84	3.9	эк																												
4	144	10	8	8	4.5	106.7	6.8	эк																												
5	180	8		8	4.2	153	6.8	эк																												
3									108	6	6		1.8		90.3	3.9	эк																			
																		3	108	6	8		3.9		83.3	6.8	эк									
																		3	108	6	8		1.8		88.3	3.9	эк									
5									180	6	6	8	3.9		149.3	6.8	эк	14	72	4	6		1.5		56.6	3.9	эк	432	22	14	16	8.4		356	15.6	4э4к
5									180	6	6	8	3.9		149.3	6.8	эк	2	72	4	6		1.5		56.6	3.9	эк									
																		3									108	6	8		1.8		88.3	3.9	эк	
																		3									108	6		8	1.8		88.3	3.9	эк	
																		3									108	6		8	1.8		88.3	3.9	эк	
																		3									108	4	6		3		91.1	3.9	эк	
3									108	8	10		2.1		84	3.9	эк	18	468	18	18	8	12.5		390.1	21.4	2э3э4к	180	10	10	4	7.4		137.9	10.7	3э2к
																		5	108	6	6		1.8		90.3	3.9	эк	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк
																		4	144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк									
3									108	8	10		2.1		84	3.9	эк	4	144	4	6	4	5.6		117.6	6.8	эк									
																		5	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	108	4	4	4	5.6		83.6	6.8	эк
																		4									144	4	6		3.6		123.6	6.8		
																		4									144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк	
																		4									144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк	









	-	-	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										
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>												
	Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов	3	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
		4	3	108	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>				
	Холодильная техника	4	5	180	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>				
	Технологическое оборудование тепломассообменных процессов	4	4	144	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>				
		5	4	144	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>				
	Технологическое оборудование биотехнологических процессов	5	5	180	<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>				
	Техника пищевых производств малых предприятий	5	4	144	<u>10</u>		<u>6</u>	<u>4</u>				
	Системное развитие техники пищевых производств	4	4	144	<u>6</u>			<u>6</u>				
	Экономика и управление производством	5	3	108	<u>8</u>			<u>8</u>				
	Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	4	4	144	<u>6</u>			<u>6</u>				
		5	4	144	<u>10</u>		<u>4</u>	<u>6</u>				
	Монтаж технологических комплексов	4	3	108	<u>4</u>			<u>4</u>				
	Системы управления технологическими процессами	4	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
	Диагностика и сервисное обслуживание оборудования	4	5	180	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>				
	Эксплуатация и ремонт оборудования	5	4	144	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>				
	Общие принципы обработки пищевого сырья	4	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
	Химическая экспертиза пищевых объектов	4	3	108	<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>					
<b>Блок 2. Практика</b>												
	Учебная практика (ознакомительная практика)	2	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										
	Учебная практика (технологическая (проектно-технологическая) практика)	3	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
	Производственная практика (преддипломная практика)	5	6	216	<b>216</b>				<b>144</b>	<b>72</b>		
	Производственная практика (технологическая (проектно-технологическая) практика)	4	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>												
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	6	216	<b>11.5</b>				<b>11.5</b>			
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>												
	Технологические энергоносители пищевых предприятий	5	2	72	<b>4</b>			<b>4</b>				
	Научное обоснование развития техники пищевых технологий	5	2	72	<b>4</b>			<b>4</b>				