

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: очная
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Образовательный стандарт № 728 от 09.08.2021*

План Учебный план бакалавриата '15.03.02_2022++(М-221).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2022

Курс 4														Закреп ленная				
Семестр 7							Семестр 8											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Код
25	940	150	90	120	14.4		464.2	101.4	23	828	98	98	112	15.8		402.8	101.4	
9	324	45	30	30	4.55		180.65	33.8										
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		25
																		7
																		28
																		5
																		4
																		3
																		10
																		7
																		12
																		12
																		28
																		27
																		30
																		12
																		10
																		10
																		12
																		16
9	324	45	30	30	4.55		180.65	33.8										21
																		12
4	144	15		30	0.85		98.15											21
																		21
																		23
																		12
																		21
																		21
5	180	30	30		3.7		82.5	33.8										21
16	616	105	60	90	9.85		283.55	67.6	23	828	98	98	112	15.8		402.8	101.4	
8	288	60	15	45	5.3		128.9	33.8	19	684	84	84	98	10.9		339.5	67.6	
																		21
																		21
4	144	30	15	15	1.6		82.4											21
									5	180	28	28	14	3.6		72.6	33.8	21
									3	108	14	14	14	0.8		65.2		21
									4	144	14	28	14	2.9		51.3	33.8	21
																		21
									3	108	14		28	0.8		65.2		6
4	144	30		30	3.7		46.5	33.8	4	144	14	14	28	2.8		85.2		21
																		21
8	288	45	45	15	4.55		144.65	33.8	4	144	14	14	14	4.9		63.3	33.8	

	-	-	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										
Блок 1. Дисциплины (модули)												
	Монтаж технологических комплексов	6	3	108	<u>1</u>			<u>1</u>				
	Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов	5	4	144	<u>15</u>		<u>15</u>					
		6	3	108	<u>19</u>		<u>18</u>	<u>1</u>				
	Холодильная техника	6	5	180	<u>19</u>		<u>18</u>	<u>1</u>				
	Технологическое оборудование теплообменных процессов	6	4	144	<u>19</u>		<u>18</u>	<u>1</u>				
		7	4	144	<u>16</u>		<u>15</u>	<u>1</u>				
	Технологическое оборудование биотехнологических процессов	8	5	180	<u>29</u>		<u>28</u>	<u>1</u>				
	Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции	8	3	108	<u>15</u>		<u>14</u>	<u>1</u>				
	Техника пищевых производств малых предприятий	8	4	144	<u>29</u>		<u>28</u>	<u>1</u>				
	Системное развитие техники пищевых производств	6	4	144	<u>3</u>			<u>3</u>				
	Экономика и управление производством	8	3	108	<u>2</u>			<u>2</u>				
	Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	7	4	144	<u>3</u>			<u>3</u>				
		8	4	144	<u>16</u>		<u>14</u>	<u>2</u>				
	Системы управления технологическими процессами	7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
	Диагностика и сервисное обслуживание оборудования	7	5	180	<u>16</u>		<u>15</u>	<u>1</u>				
	Эксплуатация и ремонт оборудования	8	4	144	<u>15</u>		<u>14</u>	<u>1</u>				
	Общие принципы обработки пищевого сырья	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
	<i>Химическая экспертиза пищевых объектов</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>30</i>		<i>30</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>					
Блок 2. Практика												
	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)	4	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (преддипломная практика)	8	6	216	216				144	72		
	Производственная практика (технологическая (проектно-технологическая) практика)	6	5	180	180				120	60		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	6	216	11.5				11.5			
ФТД. Факультативные дисциплины												
	Технологические энергоносители пищевых предприятий	6	2	72	1			1				
	Научное обоснование развития техники пищевых технологий	7	2	72	1			1				