

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 29.05.2025 г.*

15.03.02

*Ректор _____ Репников Н.И.
« 29 » _____ мая 20 25 г.*

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) 2023
Образовательный стандарт № 728 от 09.08.2021*

		Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																											
															Семестр 1								Семестр 2																			
Считать в плане	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	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										
Блок 1.Дисциплины (модули)																	211	211		7924	7924	3515.75	3597.05	811.2	25	942	138	45	306	14.1		337.5	101.4	30	1134	205	108	265	17.55		437.05	101.4
Обязательная часть																	142	142		5112	5112	2349.9	2255.1	507	25	900	138	45	276	14.1		325.5	101.4	30	1080	205	108	229	17.55		419.05	101.4
+	Модуль "Обязательный"	35	1123	2			18	18		648	648	389.55	190.85	67.6	4	144	20		79	1.2		43.8		4	144	28		88	1.6		26.4											
+	История России		1	2			4	4	36	144	144	118.6	25.4		2	72	20		34	1.1		16.9		2	72	28		34	1.5		8.5											
+	Иностранный язык	3	12				7	7	36	252	252	161.4	56.8	33.8	2	72			45	0.1		26.9		2	72			54	0.1		17.9											
+	Философия		3				3	3	36	108	108	45.85	62.15																													
+	Безопасность жизнедеятельности	5					4	4	36	144	144	63.7	46.5	33.8																												
+	Модуль "Физическая культура и спорт"		1				2	2		72	72	30.5	41.5		2	72	8		22	0.5		41.5																				
+	Физическая культура		1				2	2	36	72	72	30.5	41.5		2	72	8		22	0.5		41.5																				
+	Модуль "Развитие личности"	1235	4				11	11		396	396	190.15	205.85		2	72	20		40	1.1		10.9		3	108	15		15	0.85		77.15											
+	Основы российской государственности	1					2	2	36	72	72	61.1	10.9		2	72	20		40	1.1		10.9																				
+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		2				3	3	36	108	108	30.85	77.15										3	108	15		15	0.85		77.15												
+	Основы проектного обучения	3					2	2	36	72	72	30.85	41.15																													
+	Общественный проект "Обучение служением"			4			2	2	36	72	72	36.5	35.5																													
+	Финансовая культура и безопасность		5				2	2	36	72	72	30.85	41.15																													
+	Модуль "Общеобразовательный"	11122 234	12223 4				49	49		1764	1764	795.35	698.25	270.4	15	540	75	30	135	10.45		188.15	101.4	21	756	162	72	126	15		279.6	101.4										
+	Компьютерная и инженерная графика		1				3	3	36	108	108	45.1	62.9		3	108			45	0.1		62.9																				
+	Информатика	1					4	4	36	144	144	62.95	47.25	33.8	4	144	15	15	30	2.95		47.25	33.8																			
+	Химия		2			</																																				

План Учебный план бакалавриата '15.03.02_2023++(М-232).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '15.03.02_2023++(М-232).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

Курс 4																		Закрепленная
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	60	120	14.4		494.2	101.4	23	828	91	91	104	15.35		425.25	101.4	
9	324	45	15	30	4.55		195.65	33.8										
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		15
																		17
																		15
																		7
																		28
																		5
																		4
																		3
																		10
																		7
																		12
																		12
																		28
																		27
																		30
																		12
																		10
																		10
																		12
																		30
9	324	45	15	30	4.55		195.65	33.8										
																		21
																		12
4	144	15		30	0.85		98.15											21
																		21
																		23
																		12
																		21
																		21
5	180	30	15		3.7		97.5	33.8										21
16	616	105	45	90	9.85		298.55	67.6	23	828	91	91	104	15.35		425.25	101.4	
8	288	60	15	45	5.3		128.9	33.8	19	684	78	78	91	10.5		358.9	67.6	
																		21
																		21
4	144	30	15	15	1.6		82.4											21
									5	180	26	26	13	3.5		77.7	33.8	21
									3	108	13	13	13	0.75		68.25		21
									4	144	13	26	13	2.75		55.45	33.8	21
																		21
									3	108	13		26	0.75		68.25		6

План Учебный план бакалавриата '15.03.02_2023++(М-232).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

-	-	Формы пром. атт.						з.е.	-	Итого академ. часов					Курс 1																		
Считать в плане	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Контр. раб.	СР	Контр роль	Семестр 1								Семестр 2										
															з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контр роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контр роль	
+	Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	7	8		8		8	8	36	288	288	118.45	135.75	33.8																			
+	Монтаж технологических комплексов		6				3	3	36	108	108	37	71																				
+	Модуль "Диагностика и сервис"	78	7		8		12	12		432	432	138.4	226	67.6																			
+	Системы управления технологическими процессами		7				3	3	36	108	108	30.85	77.15																				
+	Диагностика и сервисное обслуживание оборудования	7					5	5	36	180	180	63.7	82.5	33.8																			
+	Эксплуатация и ремонт оборудования	8			8		4	4	36	144	144	43.85	66.35	33.8																			
+	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
-	Гимнастика		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
-	Легкая атлетика		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
-	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
-	Борьба		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
-	Баскетбол		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
-	Волейбол		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
-	Футбол (футзал)		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
-	Спортивное ориентирование		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
+	Общая физическая подготовка		1234567							328	328	228	100			42			30			12			54			36			18		
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		5				3	3		108	108	45.85	62.15																				
+	Общие принципы обработки пищевого сырья		5				3	3	36	108	108	45.85	62.15																				
-	Химическая экспертиза пищевых объектов		5				3	3	36	108	108	45.85	62.15																				
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	6					4	4		144	144	39.1	71.1	33.8																			
+	Технологические комплексы пищевых производств	6					4	4	36	144	144	39.1	71.1	33.8																			
-	Техническое обеспечение современных технологий	6					4	4	36	144	144	39.1	71.1	33.8																			
Блок 2.Практика							23	23		828	828	828												5	180				120	60			
Обязательная часть								17	17		612	612	612											5	180				120	60			
+	Учебная практика (ознакомительная практика)			2			5	5	36	180	180	180												5	180				120	60			
+	Учебная практика (технологическая (проектно-технологическая) практика)			4			6	6	36	216	216	216																					
+	Производственная практика (преддипломная практика)			8			6	6	36	216	216	216																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							6	6		216	216	216																					
+	Производственная практика (технологическая (проектно-технологическая) практика)			6			6	6	36	216	216	216																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							6	6		216	216	11.5	204.5																				
+	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	36	216	216	11.5	204.5																				
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	61.7	82.3																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							4	4		144	144	61.7	82.3																				
+	Системы искусственного интеллекта		6				2	2	36	72	72	30.85	41.15																				
+	Научное обоснование развития техники пищевых технологий		7				2	2	36	72	72	30.85	41.15																				

План Учебный план бакалавриата '15.03.02_2023++(М-232).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

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	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
																			3	108	18		18	1								71			
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36		18		
																		3	108	15	30			0.85	62.15										
																		3	108	15	30			0.85	62.15										
																		3	108	15	30			0.85	62.15										
																											4	144	18	18		3.1		71.1	33.8
																											4	144	18	18		3.1		71.1	33.8
																											4	144	18	18		3.1		71.1	33.8
									6	216				144	72												6	216				144	72		
									6	216				144	72																				
									6	216				144	72																				
																											6	216				144	72		
																											6	216				144	72		
																											2	72	15		15	0.85		41.15	
																											2	72	15		15	0.85		41.15	
																											2	72	15		15	0.85		41.15	

План Учебный план бакалавриата '15.03.02_2023++(М-232).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

[illegible]

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	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)													
+		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>30</u>		<u>15</u>	<u>15</u>				
+		Технологическое оборудование биотехнологических процессов	8	5	180	<u>39</u>		<u>26</u>	<u>13</u>				
+		Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции	8	3	108	<u>26</u>		<u>13</u>	<u>13</u>				
+		Техника пищевых производств малых предприятий	8	4	144	<u>39</u>		<u>26</u>	<u>13</u>				
+		Системное развитие техники пищевых производств	6	4	144	<u>18</u>			<u>18</u>				
+		Экономика и управление производством	8	3	108	<u>26</u>			<u>26</u>				
+		Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	7	4	144	<u>30</u>			<u>30</u>				
			8	4	144	<u>39</u>		<u>13</u>	<u>26</u>				
+		Монтаж технологических комплексов	6	3	108	<u>18</u>			<u>18</u>				
+		Системы управления технологическими процессами	7	3	108	<u>15</u>		<u>15</u>					
+		Диагностика и сервисное обслуживание оборудования	7	5	180	<u>30</u>		<u>15</u>	<u>15</u>				
+		Эксплуатация и ремонт оборудования	8	4	144	<u>26</u>		<u>13</u>	<u>13</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	4	144	<u>18</u>		<u>18</u>					
-		<i>Техническое обеспечение современных технологий</i>	<i>6</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>18</i>		<i>18</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)							
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	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
+		Учебная практика (технологическая (проектно-технологическая) практика)	4	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (преддипломная практика)	8	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (технологическая (проектно-технологическая) практика)	6	6	216	216				144	72		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Системы искусственного интеллекта	6	2	72	15			15				
+		Научное обоснование развития техники пищевых технологий	7	2	72	15			15				
		Итого				1346.5		253	254	563.5	276		