

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: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Образовательный стандарт № 728 от 09.08.2021*

	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1																	
																		Зимняя сессия									Летняя сессия								
Считать в плане	Наименование	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	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.	
Блок 1.Дисциплины (модули)																																			
Обязательная часть																																			
+	Модуль "Обязательный"	23	1112	1			11112 23	18	18		648	648	152.3	467	28.7	8	144	20		28	4.8		83.4	7.8	2а2ж	144	20		24	4.8		87.4	7.8	зо2ж	
+	История России		1	1			11	4	4	36	144	144	65.8	70.4	7.8	4	72	20		8	3.9		36.2	3.9	эк	72	20		10	3.9		34.2	3.9	ок	
+	Иностранный язык	2	11				112	7	7	36	252	252	52.8	186.8	12.4	4	72			20	0.9		47.2	3.9	эк	72			14	0.9		53.2	3.9	эк	
+	Философия		2				2	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																				
+	Безопасность жизнедеятельности	3					3	4	4	36	144	144	17.9	121.5	4.6																				
+	Модуль "Физическая культура и спорт"		2					2	2		72	72	11.6	56.5	3.9																				
+	Физическая культура		2					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9																				
+	Модуль "Развитие личности"		1123	2			11223	11	11		396	396	47.5	329	19.5	5	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк	
+	Основы российской государственности		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк										
+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		1				1	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9	3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк	
+	Основы проектного обучения		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
+	Общественный проект "Обучение служением"			2			2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
+	Финансовая культура и безопасность		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
+	Модуль "Общеобразовательный"	11112 223	11222 3				11111 12222 2233	49	49		1764	1764	238.8	1447.4	77.8	22	396	12	6	30	8.7		321.8	17.5	2аэ3ж	396	16	10	10	9.3		333.2	17.5	2аэ3ж	
+	Компьютерная и инженерная графика		1				1	3	3	36	108	108	16.9	87.2	3.9	3	108			16	0.9		87.2	3.9	эк										
+	Информатика	1					1	4	4	36	144	144	23.9	113.3	6.8	4	144	6	6	8	3.9		113.3	6.8	эк										
+	Химия		1				1	2	2	36	72	72	13.8	54.3	3.9	2										72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк</	

План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02_2023++(ЗМО-23).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02_2023++(ЗМО-23).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02_2023++(ЗМО-23).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02_2023++(ЗМО-23).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02_2023++(ЗМО-23).plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2023

Курс 4																			Курс 5																			Закреп- ленная
-	Зимняя сессия								Летняя сессия								-	Зимняя сессия								Летняя сессия												
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.	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.	Код
4	144	4		4	1.5		130.6	3.9	эк											3	108	6		4	1.8	92.3	3.9	эк									21	
																				4	144	4	4	4	3.5	124.6	3.9	эк									21	
4										144	6		4	3.9		123.3	6.8	эк		4	144	4	4	4	3.5	124.6	3.9	эк									21	
3	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк																												21	
8										288	12	8	4	5.7		247.6	10.7	эк		4	144	4	4	4	5.6		119.6	6.8	эк									
3										108	6	4		1.8		92.3	3.9	эк																			30	
5										180	6	4	4	3.9		155.3	6.8	эк																			21	
																				4	144	4	4	4	5.6		119.6	6.8	эк								21	
3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк																												11	
3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк																												11	
4	144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк																												21	
4	144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк																												21	
4	144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк																												21	
6										216				144	72					6	216				144	72												
																				6	216				144	72												
																																						21
																				6	216				144	72											21	
6										216				144	72																							
6										216				144	72																						21	
																				6									216				11.5	204.5				
																				6									216				11.5	204.5			21	
																				4	144	8		8	2.2		118	7.8										
																				2	72	4		4	0.7		59.4	3.9	э								21	
																				2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк								21	

-	-	-	-	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	3	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
			4	3	108	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
+		Холодильная техника	4	5	180	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
+		Технологическое оборудование тепломассообменных процессов	4	4	144	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
			5	4	144	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
+		Технологическое оборудование биотехнологических процессов	5	5	180	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
+		Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции	5	3	108	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
+		Техника пищевых производств малых предприятий	5	4	144	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
+		Системное развитие техники пищевых производств	4	4	144	<u>4</u>			<u>4</u>				
+		Экономика и управление производством	5	3	108	<u>4</u>			<u>4</u>				
+		Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	4	4	144	<u>4</u>			<u>4</u>				
			5	4	144	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
+		Монтаж технологических комплексов	4	3	108	<u>4</u>			<u>4</u>				
+		Системы управления технологическими процессами	4	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>					
+		Диагностика и сервисное обслуживание оборудования	4	5	180	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
+		Эксплуатация и ремонт оборудования	5	4	144	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</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	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
-		Техническое обеспечение современных технологий	4	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
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)	3	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (преддипломная практика)	5	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (технологическая (проектно-технологическая) практика)	4	6	216	216				144	72		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Системы искусственного интеллекта	5	2	72	4			4				
+		Научное обоснование развития техники пищевых технологий	5	2	72	4			4				
		Итого				957.5		62	56	563.5	276		