

**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) 2024  
Образовательный стандарт № 728 от 09.08.2021*



План Учебный план бакалавриата 'z15.03.02\_2024++.plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2024

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.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.											
43	864	36	18	56	18.9	697.4	37.7		684	34	28	18	13.9		560.9	29.2		48	972	44	48	12	25.1		798.4	44.5		756	36	30	20	19.4		617.5	33.1		
43	864	36	18	56	18.9	697.4	37.7		684	34	28	18	13.9		560.9	29.2		44	972	44	48	12	25.1		798.4	44.5		612	32	24	20	15.8		493.9	26.3		
6	216	6		22	4.8	174.7	8.5	эз2к										4	144	6	8		3.9		121.5	4.6	эк										
3	108			14	3	86.4	4.6	эк																													
3	108	6		8	1.8	88.3	3.9	эк										4	144	6	8		3.9		121.5	4.6	эк										
2									72	10			1.6		56.5	3.9	з																				
2									72	10			1.6		56.5	3.9	з																				
4	72	4		4	1.5	58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	ок	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк										
2	72	4		4	1.5	58.6	3.9	эк																													
2									72	4		4	1.5		58.6	3.9	ок																				
21	504	26	6	30	11.7	408.9	21.4	2э2э4к	252	10	12	6	5.4		207.9	10.7	эз2к	6	216	12	16		5.7		171.6	10.7	эз2к										
3	108	6		8	1.8	88.3	3.9	эк																													
7	108	8	6	6	2.1	82	3.9	эк	144	6	6	6	3.9		115.3	6.8	эк																				
3	108	6		8	3.9	83.3	6.8	эк																													
5	180	6		8	3.9	155.3	6.8	эк																													
3									108	4	6		1.5		92.6	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	4эр4к	
																		2	72	4	6		1.5		56.6	3.9	эк										
5									180	6	6	8	3.9		149.3	6.8	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	эрк	
5	72		12		0.9	55.2	3.9	эк	108	4	10		1.5		88.6	3.9	эк	18	468	18	18	8	12.5		390.1	21.4	2э2эп4к	180	10	10	4	7.4		137.9	10.7	эзп2к	
2	72		12		0.9	55.2	3.9	эк										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	4	10		1.5		88.6	3.9	эк	4	144	4	6	4	5.6		117.6	6.8	эпк										
																		5	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	108	4	4	4	5.6		83.6	6.8	эпк	
																		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
Блок 1. Дисциплины (модули)												
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>						
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)	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>												
	Системы искусственного интеллекта	5	2	72	<b>4</b>			<b>4</b>				
	Научное обоснование развития техники пищевых технологий	5	2	72	<b>4</b>			<b>4</b>				