

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

**УТВЕРЖДАЮ**

**АДАптированный  
РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

*План одобрен ученым советом Университета  
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.*

Врио ректора \_\_\_\_\_ Корнеева О.С.

« 25 » мая 2023 г.

**15.05.01**

подготовки специалистов

Специальность 15.05.01 Проектирование технологических машин и комплексов

Проектирование технологических комплексов пищевых производств

*Квалификация: инженер  
Форма обучения: очная  
Срок обучения: 5,5 лет*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2023  
Образовательный стандарт № 732 от 09.08.2021*



















	-	-	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	ифКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Наименование	Семестр/ Курс											

**Блок 1. Дисциплины (модули)**

Мехатроника	10	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>						
Математическое моделирование	6	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>					
Холодильная техника	9	7	252	<u>60</u>		<u>30</u>	<u>30</u>					
Робототехника	8	4	144	<u>18</u>		<u>18</u>						
Техника пищевых производств малых предприятий	8	5	180	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
Технология конструирования пищевых машин и автоматов	7	5	180	<u>36</u>			<u>36</u>					
Эксплуатация и ремонт технологических комплексов	10	5	180	<u>54</u>		<u>36</u>	<u>18</u>					
Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов	8	6	216	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
	9	2	72	<u>30</u>			<u>30</u>					
Технологическое оборудование теплообменных процессов	8	6	216	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
	9	2	72	<u>30</u>		<u>15</u>	<u>15</u>					
Технологическое оборудование биотехнологических процессов	9	6	216	<u>45</u>		<u>15</u>	<u>30</u>					
Технологическое оборудование для фасовки и упаковки продукции	10	5	180	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
Метрология, стандартизация и сертификация	5	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>						
Диагностика и сервисное обслуживание оборудования	8	5	180	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
Монтаж технологических комплексов	10	4	144	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>					
Системное развитие техники пищевых производств	7	3	108	<u>36</u>			<u>36</u>					
<i>Приоритетные направления развития пищевой промышленности</i>	<i>7</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>36</i>			<i>36</i>					
Технологические комплексы пищевых производств	10	6	216	<u>54</u>		<u>18</u>	<u>36</u>					
<i>Техническое обеспечение современных технологий</i>	<i>10</i>	<i>6</i>	<i>216</i>	<i>54</i>		<i>18</i>	<i>36</i>					

**Блок 2. Практика**

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	11	20	720	<u>720</u>				<u>480</u>	<u>240</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	ифКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
	Наименование	Семестр/ Курс										
	Производственная практика (технологическая практика)	6	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
	Производственная практика (конструкторская практика)	8	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>												
	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	11	10	360	<b>13.5</b>				<b>13.5</b>			
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>												
	Технологические энергоносители пищевых предприятий	5	2	72	<b>15</b>			<b>15</b>				
	Планирование и организация эксперимента	7	2	72	<b>15</b>		<b>15</b>					