

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 22.11.2023 13:09:08

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор - ГНТУ



И.Г. Гаирабеков

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д.Миллионщикова

ТБ-20п

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль "Технология бродильных производств и виноделие"

Нормативный срок обучения - 4 года

Квалификация

бакалавр

Срок обучения: 4 года

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Год начала подготовки - 2020

Виды деятельности: производственно-технологическая;
организационно-управленческая; расчетно-проектная

Дисциплины по выбору				10																						
1	Метрология, стандартизация и сертификация	6		3	108	48	16	0	32	60											1	0	2			
1.1	Системы управления качеством (НАССР)																									
2	Информационные технологии в отрасли	4		4	144	48	16	32	0	96					1	2	0									
2.1	Основы патентоведения																									
3	Менеджмент и безопасность пищевой продукции	7		3	108	44	22	0	22	64											2	0	2			
3.1	Биологическая безопасность сырья растительного происхождения																									
Профессиональный цикл				94																						
Базовая (общепрофессиональная) часть				33																						
1	Инженерная и компьютерная графика	1		4	144	68	34	34	0	76	2	2	0													
2	Прикладная механика	3		4	144	51	34	0	17	93					2	0	1									
3	Процессы и аппараты пищевых производств	6	6	4	144	64	32	32	0	80											2	2	0			
4	Технологическое предпринимательство	5		3	108	33	22	0	11	75								2	0	1						
5	Тепло и хладотехника	3		3	108	34	17	17	0	74					1	1	0									
6	Электротехника и электроника	4		3	108	48	16	32	0	60					1	2	0									
7	Безопасность жизнедеятельности	6		3	108	48	32	0	16	60											2	0	1			
8	Пищевая микробиология	7		5	180	44	11	22	11	136											1	2	1			
9	Пищевая химия	6		4	144	64	32	0	32	80											2	0	2			
Вариативная (профильная) часть				46																						
1	Технология виноградных вин	8	7	8	5	180	104	35	23	46	76										1	1	2	2	1	2
2	Эксплуатация технологического оборудования отрасли	7	6	7	7	252	108	38	32	38	144										1	2	1	2	0	2
3	Технология пива	6	5		6	216	108	27	54	27	108					1	2	1	1	2	1					
4	Химия виноделия	7		3	108	33	11	22	0	75											1	2	0			
5	Технология кваса и безалкогольных напитков	7		4	144	55	11	22	22	89											1	2	2			
6	Общая технология отрасли переработки сырья	4		4	144	64	32	32	0	80					2	2	0									
7	Введение в технологию продуктов питания	2		3	108	48	32	0	16	60				2	0	1										
8	Медико-биологические требования и санитарные нормы пищевых продуктов	8		3	108	60	24	0	36	48													2	0	3	
9	УИРС	8		4	144	72	0	72	0	72													0	6	0	
10	Технология производства спирта и дрожжей	8		3	108	48	12	0	36	60													1	0	3	
11	Проектирование предприятий отрасли	8		4	144	72	24	0	48	72													2	0	4	

10 ХУП

X

X

X

X

X

X

X

X

X

