



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

ЗТБ-20

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 5 лет

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

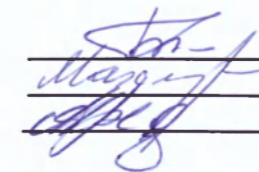
год начала подготовки - 2020

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

Дисциплины по выбору		10																																		
1	Метрология, стандартизация и сертификация	7		3	108	16	8	0	8	92														8	0	8										
1.1	Системы управления качеством (НАССР)																																			
2	Информационные технологии в отрасли	8		4	144	12	6	6	0	132															6	6	0									
2.1	Основы патентования																																			
3	Менеджмент и безопасность пищевой продукции	9		3	108	16	8	0	8	92															8	0	8									
3.1	Биологическая безопасность сырья растительного происхождения																																			
Профессиональный цикл				102																																
Базовая (общепрофессиональная) часть				33																																
1	Инженерная и компьютерная графика	1		4	144	12	6	6	0	132	6	6	0																							
2	Прикладная механика	4		4	144	14	8	0	6	130														8	0	6										
3	Процессы и аппараты пищевых производств	6	6	4	144	16	10	6	0	128														10	6	0										
4	Тепло и хладотехника	5		3	108	12	6	6	0	96														6	6	0										
5	Электротехника и электроника	7		3	108	20	12	8	0	88														12	8	0										
6	Безопасность жизнедеятельности	6		3	108	12	8	0	4	96														8	0	4										
7	Пищевая микробиология	7		5	180	16	6	6	4	164														6	6	4										
8	Технологическое предпринимательство	6		3	108	12	8	0	4	96														8	0	4										
9	Пищевая химия	6		4	144	12	8	0	4	132														8	0	4										
Вариативная (профильная) часть				48																																
1	Технология виноградных вин	9	8	9	8	288	44	20	12	12	214														8	4	4	12	8	8						
2	Технологическое оборудование предприятий	6	5	6	7	252	32	14	4	14	220														8	4	6	6	0	8						
3	Технология пива	8			5	180	18	8	4	6	162														8	4	6									
4	Технология плодово-ягодных вин	8			3	108	12	6	0	6	96														6	0	6									
5	Технология кваса и безалкогольных напитков	9			4	144	16	8	4	4	128															8	4	4								
6	Общая технология отрасли переработки сырья	4			4	144	10	6	4	0	134														6	4	0									
7	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5			4	144	16	10	0	6	128														10	0	6									
8	Введение в технологию продуктов питания	5			3	108	20	10	0	10	88														10	0	10									
9	Медико-биологические требования и санитарные нормы пищевых продуктов	8			3	108	16	8	0	8	92															8	0	8								
10	УИРС	9			4	144	18	0	18	0	126															0	18	0								
11	Технология производства спирта и дрожжей	6			3	108	16	8	0	8	92														8	0	8									
Дисциплины по выбору				21																																
1	Введение в специальность	1		3	108	10	10	0	0	98	10	0	0																							

2	Оптимизация и интенсификация технологических процессов	9			3	108	16	8	0	8	92												8	0	8																												
2.1	Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов																																																				
3	Технология производства коньяка	8			3	108	12	6	0	6	96												6	0	6																												
3.1	Физиология питания																																																				
4	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	7			3	108	20	8	4	8	88												8	4	8																												
4.1	Порошковые технологии в винодельческом производстве																																																				
5	Научные основы производства продуктов питания	6	5		5	180	28	18	0	10	152												8	0	4	10	0	6																									
5.1	Технология наноструктур																																																				
6	Проектирование предприятий отрасли	8			4	144	16	10	0	6	128													10	0	6																											
6.1	Компьютерное моделирование биотехнологических производств																																																				
Факультативы					4																																																
1	Правоведение				2	72	8	4	0	4	64															4	0	4																									
2	Чеченский язык	2			2	72	6	0	0	6	68																		0	0	6																						
БЛОК 2																																																					
Практики					18	12нед																																															
Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		6			4	нед																						10 семестр 2.03-29.03																									
Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика		3			2	нед																						10 семестр 30.03-12.04																									
Производственная практика (научно-исследовательская работа)		6			4	нед																						10 семестр 13.04-10.05																									
Преддипломная практика		3			2	нед																						10 семестр 11.05.-24.05																									
БЛОК 3																																																					
Государственная итоговая аттестация (ВКР)		9			6	нед																						10 семестр 25.05-05.07																									
Всего зачетных единиц		240				38	14	40	42	28	28	36	12	30	56	18	24	56	24	30	70	10	40	42	26	20	52	14	36	41	38	36																					
ИТОГО																																						Экзамены		1	3	3	3	2	6	3	3	2	6	120	88	102	118
																																						Зачеты		6	6	3	4	5	3	2	2	4	4				
																																						Курсовые проекты		0	0	0	0	0	2	0	0	0	1				
																																						Курсовые работы		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
																																						РГР/контр.раб.		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				

Врио. зав.кафедрой " Технологии продуктов питания и бродильных производств"
 Директор Института нефти и газа
 Директор ДУМР



Б.А.Джамалдинова
 Л.Ш. Махмудова
 М.А.Магомаева