Tepsair npopertop FTHTY

20-77

117 favipadekos

Виды деятельности: производственнотехнологическая; экспериментальноисследовательская; организационно-управленческая; расчетно-проектная Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

3TX-20

Нормативный срок обучения - 4 года Квалификация

бакалавр

Срок обучения 5 лет

год начала подготовки - 2020

Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м. ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕ    Сентябрь   Октябрь   Ноябрь   Декабрь   Январь   Февраль   Март   Апрель     7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 рсы 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36     1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36     1 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36     1 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36     1 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36     1 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36     1 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36     1 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36     1 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 30 3 3 8 K K	из растительного сырья макаронных изделий" IEНИЯ    Mai	20 27 3 10 17 24 OKOE MEN	Срок обуче Год начала Сводные даннь													
Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м. ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕ    Октябрь   Октябрь   Ноябрь   Декабрь   Январь   Февраль   Март   Апрель   Декабрь   Декабрь   Январь   Февраль   Март   Апрель   Декабрь   Декабр	из растительного сырья макаронных изделий" IEНИЯ    Mai	20 27 3 10 17 24 окое обучение сес остана к к к к к к к к к з 33 к к к к к к к к	Срок обуче Год начала Сводные даннь (в	учения: 5 лет  вла подготовки - 2020  иные по бюджету времени (в неделях)  выпускная квал. работа  11  11	1 52 1 52 1 52											
Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м. ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕ  ———————————————————————————————————	из растительного сырья макаронных изделий" IEНИЯ    Mai	20 27 3 10 17 24 ское сес 29 16 23 30 обучение сес 47 48 49 50 51 52 к к к к к к к 33 к к к к к к к к 33	Срок обуче Год начала Сводные даннь (в	учения: 5 лет  ала подготовки - 2020  иные по бюджету времени (в неделях)  дип. Выпускная каал. работа  Камикулы Праздниче е дии	ны Всего 1 52 1 52											
Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м. ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕ	из растительного сырья макаронных изделий" IEНИЯ    Mai	20 27 3 10 17 24 0x0e Met 26 2 9 16 23 30 059учение cec 47 48 49 50 51 52 x x x x x x x x x x x x x x x 33	Срок обуче Год начала Сводные даннь (в	учения: 5 лет ала подготовки - 2020 иные по бюджету времени (в неделях) <sub>цдип.</sub> Выпускная квал. <sub>работа</sub> Каникулы Праздничь е дни	ны Всего 1 52											
Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м. ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕ    April   1 8   15   22   29   6   13   20   27   3   10   17   24   1   8   15   22   29   5   12   19   26   2   9   16   23   2   9   16   23   30   6   13   20   27   4	из растительного сырья макаронных изделий" IEНИЯ    Mai	20     27     3     10     17     24     окое     мен       26     2     9     16     23     30     обучение     сес       47     48     49     50     51     52	Срок обуче Год начала Сводные даннь (в	учения: 5 лет ала подготовки - 2020 иные по бюджету времени (в неделях) <sub>цлит.</sub> Выпускная квал. <sub>работа</sub> Каникулы Пераздичне е дни	ны Всего											
Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м. ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕ  ***  **Texnorius хлеба, кондитерских и м. ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕ  **Texnorius хлеба,	из растительного сырья макаронных изделий" IEНИЯ    Mai	20 27 3 10 17 24 ское мен 26 2 9 16 23 30 обучение сес	Срок обуче Год начала Сводные даннь (в	учения: 5 лет ала подготовки - 2020 иные по бюджету времени (в неделях) Выпускная праздикче- праздикче-												
Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м.  ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕ  Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь Январь Фев запь Март Апрель ели 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 2 9 16 23 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4	из растительного сырья макаронных изделий"  IEНИЯ  Май Июнь И 4 11 18 25 1 8 15 22 29 6 1	20 27 3 10 17 24 OKOE MEN	Срок обуче Год начала Сводные даннь (в	учения: 5 лет ала подготовки - 2020 иные по бюджету времени (в неделях) Выпускная праздикче- праздикче-												
Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕ	из растительного сырья макаронных изделий" IEНИЯ	оль Август Теоритиче Зж	Срок обуче Год начала Сводные даннь (в	учения: 5 лет ала подготовки - 2020 иные по бюджету времени (в неделях)	ме											
Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м	из растительного сырья макаронных изделий"		Срок обуче Год начала Сводные даннь	учения: 5 лет вла подготовки - 2020 иные по бюджету времени												
Направление 19.03.02 Продукты питания из Профиль "Технология хлеба, кондитерских и м	из растительного сырья макаронных изделий"		Срок обуче Год начала	учения: 5 лет вла подготовки - 2020												
Направление 19.03.02 Продукты питания из	из растительного сырья		Срок обуче	учения: 5 лет												
	Й ГРАФИК		Квалифи	фикация <u>бакалавр</u>												
		КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК														
" "			Нормативный (	ый срок обучения - 4 года												
Первый проректор ГГНТУ Грозненский государственный нефтяной технический универ	ерситет имени академика М.Д.М	<b>І</b> ллионщикова		3TX-20												
УТВЕРЖДАЮ: Министерство науки и высшего образования F	Российской Федерации															

2. План учебного процесса бакалавра ЗФО ( ЗТХ-20) Распределение ЧАСОВ Распределение по курсам и семестрам по семестрам Nº в том числе 1 курс 2 курс 4 курс 5 курс НАЗВАНИЕ ДИСЦИПЛИН Nº 2c 9с 10c Ле Ла Пр БЛОК 1 Гуманитарный, социальный и экономический цикл 29 15 Базовая часть 1 История 4 144 16 8 0 8 8 8 0 8 2 Философия 3 12 8 0 4 8 108 24 0 0 24 8 0 0 8 0 0 8 3 Иностранный язык 6 216 4 Физическая культура 4 0 4 5 4 0 4 72 Вариативная часть 9 1 Социология и политология 3 12 8 0 4 % 108 2 Экономика 8 0 4 12 8 0 4 % 3 108 3 Русский язык и культура речи 0 0 8 8 0 0 8 3 108 Дисциплины по выбору 5 1 Психология и этика 12 8 0 4 % 3 108 1.1 Основы инклюзивного образования 8 4 0 4 🐯 4 0 4 2 Культорология 2 72 2 2.1 Этнология Математический и естественнонаучный цикл 82 54 Базовая часть 1 Математика 123 14 58 24 0 34  $\frac{9}{4}$  8 0 16 8 0 8 8 0 10 504 2 12 16 0 8 6 8 0 6 8 0 Информатика 216 3 2,4 3 11 396 48 24 12 12 🐯 8 4 4 8 4 4 8 4 4 Физика 0 6 Основы общей и неорганической химии 5 24 8 8 8 9 8 8 8 5 180 Специальная биохимия 6 288 40 18 12 10 🐯 Основы биохимии и молекулярной биологии 7 Органическая химия 14 8 6 0 8 144 18 Вариативная часть 10 4 6 0 🛱 1 Аналитическая химия 144 22 12 10 0 🖁 2 Физическая химия 144 3 Технохимический и микробиологический контроль 108 сырья 4 14 10 4 0 유 144 Химия хлеба 5 3 Экология 108 Дисциплины по выбору 10 3 8 0 8 % 108 Метрология, стандартизация и сертификация 1.1 Системы управления качеством (НАССР) Информационные технологии в отрасли

2.1	Основы патентоведения	1	_		Ш			4					_	1	1	1		$\perp$	Ш		1	_			Ш	Ш	4	1	1	$\perp$	L		$\sqcup$			Ш	Ш	1	1	
3	Мененджмент и безопасность пищевой продукции	9					3	3	108	16	8	0	8	92	2																						8	0 8	3	
3.1	Биотрансформация органических веществ																																							
	Прфессиональный цикл	800		1	Pili		10	12			140		His.	5							28/4	4.34				188	9/1	17		ne.		187			44				60	1
	Базовая (общепрофессиональна	я) ча	СТЬ	35/4			3:	3	N. Alb	968	100	200	3.5	766	635	63	1000	100		985			100	100	191		m	96	29	100		1368						1	1989	
1	Инженерная и компьютерная графика		1				4	1	144	12	6	6	0	-	-	6	0	L	Ц	_	1		╀	L	Ш	Ц	4	1	4	$\perp$	L		Ш	Ц		Ц	Ц	4	4	_
2	Прикладная механика	4			Ц		14	1	144	14	8	0	6	55	1	╄	$\perp$	┺	Ц	_	1	5	8	0	6	Ц	4	4	4	$\perp$	L		Ш	Ш			$\Box$	$\perp$	4	
3	Процессы и аппараты пищевых производств	6		6			4	•	144	16	10	6	0	128														ŀ	10	0										
4	Тепло и хладотехника		5		П		3		108	12	6	6	0	96	I		L				I	I	I			6	6	0	I		Γ			$\Box$				$\perp$	I	
5	Электротехника и электроника		7				3	3	108	20	12	8	0	88																	12	2 8	0							
6	Безопасность жизнедеятельности		6				3	3	108	12	8	0	4	96												П			8 (	4	Γ								T	
7	Технологическое предпринимательство		6				3	3	108	12	8	0	4	96														T	8 (	4	Г							T	T	T
8	Пищевая микробиология	7					5		180	16	6	6	4		_								L					I	I		6	6	4					$\perp$	I	
9	Пищевая химия	6					4	_	144	12	8	0	4	132	_			上					L					$\perp$	8 (	4	L								$\perp$	
	Вариативная (профильная) ч	асть	891	高	Day.		48	8	4	WAS !		900	H	disa	(63)		100	118		96					F/87	430	Z's	10		19	Į.	31								
1	Технология кондитерскиих изделий	9	8	9			8		288	48	20	20	8	240				L	Ц				L						1		L			8	8	4	12	12 4	٠_	
2	Технологическое оборудование предприятий	6	5	6			7		252	32	14	4	14	220												8	4	6	6	8										
3	Технология хлеба	8					5		180	20	10	6	4	160				L	Ц				L											10	6	4				
4	Технология макаронных изделий	8					3	3	108	16	8	4	4	92																				8	4	4				
5	Поточно-механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий		8				3	,	108	12	8	0	4	96																	Ι			8	0	4				
	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	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			ı									
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 (	)	
11	Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий		5				4	T	144	16	8	0	8	128	T	Γ		Г	П		T		Γ			8	0	8	T		Г		П	П		T		T	T	7
艦	Дисциплины по выбору	Tree!	帮	松富	Est.	30.3	2	1		238	100	THE PARTY NAMED IN	10/2			i da	PARS.						38	88		689	29.25	(2)	103	No.	133	953.8	5	75	THE PERSON NAMED IN	233	100	A F		
1	Введение в специальность		1				3		108	10	10	0	0	88	10	0 0	0		П	T			Γ					T		Г	Г			П	T	T	T		T	7
	Основные тенденции развития пищевой промышленности				$\Box$		T	†						T	1			T	П	7	$\top$	T	T			$\sqcap$	1	†	+	1	T	$\top$	П	П	7	1	1	+	T	1
2	технология национальных видов изделий		9		$\Box$		4	1	144	18	10	0	8	126					П	7	$\top$					$\Box$	1	1		T	T	П	П	П	7	1	10	0 8	3	1
	Проектирование комбинированных продуктов питания						T	+					T	1	T	T		T		7	+	T	T				1	†	+	$\dagger$	T	T	H		+	1	+	+	†	7
3	Порошковые технологии в кондитерском производстве		8				3		108	12	6	0	6	96	T																		П	6	0	6		T	T	
	Физиология питания			П	$\Box$		T	1						T	T	T	T		П	┪	T	T	T		П	$\forall$	$\dagger$	†	+	T	T	$\top$	П		7	1	7	+	T	1
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного		7	П	П		3	1	108					1	T	T	T	T	П	7	T	T	T				1	T	1		8	П		П	$\forall$	1	$\top$	T	T	1

		_	_	_		_	_	_	_		_		_		_		_		_	_	_		_	_	_	_	_	_			_		_	_
5	Научные основы технологии кондитерских изделий		6				4	144	16	10	0	6	128									П		10		6								
5.1	Научные основы порошковых технологий												П							П	T	П		Т	П					$\top$		$\Pi$	T	
6	Проектирование предприятий отрасли	8					4	144	16	10	0	6	128				П			П		П		T	П			$\Box$	10	0	6	$\Pi$	T	
6.1	Компьютерное моделирование биотехнологических производств												П									П			П						T	П	T	
2	Факультативы	96					6							No.					100			76	15	216			1	胡海	持續	See.			153	
1	Правоведение						2	72	8	4	0	4	6 4				П		3	П	T	4	0 4	1	П			П	П	T	Т	П	Т	
3	Чеченский язык		2		П	$\top$	2	72	6	0	0	6	99			0 0	6	$\Box$	$\Box$	П	$\top$	$\Box$		T	П			$\top$	П	$\top$	十	+	$\top$	
4	Торты и пирожные				П		2	72	8	0	0	8	49								T	П		T	П				П	$\top$	C	0 0	8	
	БЛОК 2																																	
	Практики						18	12нед								HEGS.			100		100	233	430	N. F			(B)E					BOST TO		RES
	Учебная практика по получению первичных проф навыков, в том числе первичных умений и навык исследовательской деятельности	ов н	аучн	0-			6	4 нед											10	cew	естр	2.0	3-29.	03										
	Производственная практика по получению профо опыта профессиональной деятельности, в том чи практика						3	2 нед											10	сем	естр	30.0	3-12.	.04										
	Производственная практика ( научно-исследовате	льс	кая р	або	та)		6	<b>4</b> нед											10	сем	естр	13.0	4-10.	.05										
Miles.	Преддипломная практика						3	2 нед											10	семе	естр	11.0	524	.05										
	БЛО	(3																						_	-				_	_				
	Государственная итоговая аттеста	ция	(ВКР	)			9	6 нед											10	0 сем	естр	25.0	5-05.0	7										
	STATE OF THE SAME SAME SAME SAME SAME	(P	rt d		ØÇ!		100	9457.5						35000			i de								065		9 63				100			
	Всего зачетных единиц						240							_	_	_	_	_	_	_	_	-	_	62	_	_	_	_	_	_	<u>કુ જિ</u>	3 8 8	22	
	Name and Associated Association and Associatio		-				-	-	1					92		90		7			3		114	-	104	-	86			124	+	104	+	
		150		1	*	9	3	-		замет	_	S SIGN		6	MES.	6						100	5		3		2		1000	5		3		10 T
	ИТОГО	112	100	1	100	3	100	К	PCOE			кты	85Es	0		0	-	(		Section 1	0		0		2		0			0		1		No.
		100		1		13	1		pco				36	0	-	0					0	100	0	0.0	0	23.	0		20.4	0		0		7-131
		JE2160	2550	2000	15240	937	0.00		РГР/							-		-		PERSONAL PROPERTY.	1000		-	_					-				_	

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