

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М. Д. Миллионщикова"
Институт нефти и газа

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый
проректор



И.И. Сайрабеков

ЗТБ-21

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технология бродильных производств и виноделие
Кафедра: Технологии продуктов питания и бродильных производств

Квалификация: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+		
+	+	технологический
+	-	проектный

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Директор ДУМР / М.А. Магомаева/
Директор ИНГ / Л.Ш. Махмудова/
Зав. кафедрой / Б.А. Джамалдинова/

-	-	-	Форма контроля			з.е.	Итого акад.часов							Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5												
														Семестр 1 [18 нед]			Семестр 2 [16 нед]			Семестр 3 [18 нед]			Семестр 4 [15 нед]			Семестр 5 [18 нед]			Семестр 6 [15 нед]			Семестр 7 [18 нед]			Семестр 8 [15 нед]			Семестр 9 [18 нед]
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Заче т	КП	Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Пр. подг от	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	
Блок 1. Дисциплины (модули)						213	7668	916	6752	4	40	8	44	48	20	40	50	20	34	58	14	32	44	28	18	48	18	30	62	20	34	34	8	24	74	24	40	
Обязательная часть						87	3132	384	2748		32	8	36	34	20	30	42	20	30	36	8	16	12	12		14	6	4	16	4	4							
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)		1		3	108	16	92		8		8																									
+	Б1.О.02	Философия		3		3	108	12	96							8		4																				
+	Б1.О.03	Иностранный язык	3	12		5	180	24	156				8			8																						
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		6		3	108	12	96															8		4												
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1		2	72	8	64		4		4																									
+	Б1.О.06	Экономика		3		3	108	12	96							8		4																				
+	Б1.О.07	Русский язык и культура речи		2		2	72	8	64				4		4																							
+	Б1.О.08	Математика	13	2		12	432	60	372		10		10	10	10	10																						
+	Б1.О.09	Информатика	2	1		5	180	24	156		4	8		4	8																							
+	Б1.О.10	Правоведение		4		2	72	8	64									4		4																		
+	Б1.О.11	Культурология		2		2	72	8	64				4		4																							
+	Б1.О.12	Экология		4		2	72	12	60								8		4																			
+	Б1.О.13	Технологическое предпринимательство		7		3	108	12	96																		8		4									
+	Б1.О.14	Физика	4	23		10	360	48	312				8	4	4	8	4	4	8	4	4							8		4								
+	Б1.О.15	Основы общей и неорганической химии	3	2		6	216	24	192				4	8		4	8																					
+	Б1.О.16	Аналитическая химия	3			3	108	12	96							4	8																					
+	Б1.О.17	Физическая химия	6	5		6	216	24	192													6	6		6	6												
+	Б1.О.18	Инженерная графика	1			3	108	12	96		6		6																									
+	Б1.О.19	Прикладная механика	4			3	108	12	96									8		4																		
+	Б1.О.20	Тепло и хладотехника		5		3	108	12	96													6	6															
+	Б1.О.21	Электротехника и электроника		7		3	108	12	96																		8	4										
+	Б1.О.22	Органическая химия	4			3	108	12	96								8	4																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						126	4536	532	4004	4	8		8	14		10	8	4	22	6	16	32	16	18	34	12	26	46	16	30	34	8	24	74	24	40		
+	Б1.В.01	Специальная биохимия		6		5	180	24	156																	8	8	8										
+	Б1.В.02	Основы биохимии	5	4		9	324	36	288									8	4	4	8	8	4															
+	Б1.В.03	Химия виноделия	9			4	144	16	128																								8	4	4			
+	Б1.В.04	Современные методы контроля качества сырья и ПП		5		4	144	16	128													8	8															
+	Б1.В.05	Процессы и аппараты пищевых производств	6		6	4	144	16	128																	10		6										
+	Б1.В.06	Пищевая микробиология	7			5	180	18	162																			8	6	4								
+	Б1.В.07	Пищевая химия	6			4	144	16	128																	8		8										
+	Б1.В.08	Технология виноградных вин	9	8	9	5	180	26	154																							4	4	4	8		6	
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли	8	7	8	7	252	28	224																		8		6	6	4	4						
+	Б1.В.10	Технология пива	7	6		5	180	34	146																	8		8	10									
+	Б1.В.11	Технология кваса и безалкогольных напитков		8		4	144	18	126	4																												
+	Б1.В.12	Общая технология отрасли	4			4	144	16	128																													
+	Б1.В.13	Введение в технологию продуктов питания	2			3	108	12	96				8		4																							
+	Б1.В.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы пищевых продуктов	5			4	144	16	128													8		8														
+	Б1.В.15	УИРС		9		3	108	12	96																											12		
+	Б1.В.16	Технология производства спирта и дрожжей		9		4	144	16	128																									8	4	4		
+	Б1.В.17	Физиология питания	3			3	108	12	96							8		4																				
+	Б1.В.18	Проектирование предприятий отрасли	9			4	144	16	128																										10		6	

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5					
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А			
					Мин.	Макс.	Факт																		
	Итого (с факультативами)				190	246	246	50	23	27	54	26	28	49	22	27	48	27	21	45	33	12			
	Итого по ОП (без факультативов)				186	242	240	46	21	25	52	24	28	49	22	27	48	27	21	45	33	12			
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	21.4%	162	215	213	46	21	25	49	24	25	43	22	21	42	27	15	33	33				
Б1.О	Обязательная часть				86	95	87	34	15	19	35	21	14	12	6	6	6	6							
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				100	150	126	12	6	6	14	3	11	31	16	15	36	21	15	33	33				
Б2	Практика	50%	50%	0%	18	18	18				3		3	6		6	6		6	3		3			
Б2.О	Обязательная часть					9	9				3		3	6		6									
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9	9									6		6	3			3			
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9													9		9			
ФТД	Факультативы				4	4	6	4	2	2	2	2													
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					40.7	-	39.5	48.6	-	44.6	47.4	-	37.8	39.8	-	46.3	28.5	-	56.6				
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					914	-	200		-	208		-	186		-	182		-	138				
		Блок Б2						-			-			-			-			-					
		Блок Б3						-			-			-			-			-					
		Блок ФТД					24	-	16		-	8		-			-			-					
		Итого по всем блокам					938	-	216		-	216		-	186		-	182		-	138				
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	3	3		9	5	4		6	2	4		5	3	2	6	5	1
		ЗАЧЕТ (За)						11	5	6		8	3	5		7	4	3		9	5	4	5	5	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)														1		1		1		1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					50.11%																		
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						40%																		
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						11.9%																		