документ подписан простои электронной подписью Информация о владельце:
ФИО: Минцаев Магомед Шавалович
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.11.2023 06:26:55
Уникальный программный ключ:
236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a8

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М. Д. Миллионщикова

УТВЕРЖДАЮ

Тайрабеков И.Г. ТX-22

План утвержден

Протокол N_{2}

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Первый проректор

" 01"

08 202L

19.03.02

Направленность 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль:

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра:

Технологии продуктов питания и бродильных производств

Институт: Ин

Институт нефти и газа

Квалификация: Бакалавр	
Программа подготовки: академический бакалавриат	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования: 4г	

+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	технологический
+ 160	-	проектный

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022 Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Директор ДУМР

Директор

Зав. кафедрой

/ М.А. Магомаева/

7.Ш. Махмудова/

___/ Б.А. Джамалдинова/

Календарный учебный график

Mec	C	Сент	ябрь	,	5	0	ктяб	рь	2		Hos	ябрь			Дека	абрь	4		Інва	рь	П	Ф	евра	ль	1		Мар	т	L		Апре.		m		Mai	í		Į	Июн	Ь	5		Июл	1Ь			Аві	густ	
Числа	1 - 7	8 - 14	- 1	22 - 28	29 -	6 - 12	- 1	20 - 26	27 -	Ť	- 1	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28 29 -	5 - 11	12 - 18	- 1	- 56 -	١.	9 - 15	16 - 22	7	<u>'</u> .	11	16 - 22	יור	50 - 6 - 12	1	20 - 26	27 -	7	1	1	25 - 31	'. L'	8 - 14	22 - 62	2	6 - 12	13 - 19	- 0	7	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	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 3	0 3	1 32	33	34	35	36	37 3	38 3	39 4	0 4	1 4	2 4	3 44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	Э	*	Э	Э	К	К															17	9 3	9 3	Э Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К
II																	Э	*	Э	Э	К	К															17	9 3	9 3	Э Э	К	. К	К	К	К	К	К	П	П
III	П	П															Э	*	Э	Э	К	К															17	3	9 3	Э Э	К	. К	К	К	К	К	К	П	П
IV	П	П															Э	*	Э	Э	К	К												Э	П	П	ДД	1 /	Д	1 [Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3	}		Курс 4		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	иного
	Теоретическое обучение	17	16	33	17	16	33	15	16	31	15	12	27	124
Э	Экзаменационные сессии	3	4	7	3	4	7	3	4	7	3	1	4	25
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2	2	2	4	2	2	4	10
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	2	7	9	2	7	9	2	7	9	2	8	10	37
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1⊔ (6 дн)		1⊔ (6 дн)	4⊔ (24 дн)									
(не в	олжительность обучения □ ключая нерабочие праздничные дни и кулы)		1ee 39			iee 39			iee 39			iee 39		
Итог	-o	23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студ	центов													
Груг	ın													

														Кур	ic 1					Кур	oc 2					Кур	ос 3					Кур	oc 4		\neg
-	-	-	Фор	ма контр	роля	3.e.		Итог	о акад.ч	асов		Семес	тр 1 [17	' нед]	Семес	стр 2 [16	5 нед]	Семес	тр 3 [17	7 нед]	Семес	стр 4 [10	6 нед]	Семес	тр 5 [15	Б нед]	Семе	стр 6 [16	5 нед]	Семес	стр 7 [15	5 нед]	Семес	стр 8 [12	нед]
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	кп	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Пр. подгот	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.	Дисциплинь	і (модули)				213	8004	8004	4789	3215	4	204	68	187	256	112	256	306	85	272	288	176	160	210	195	180	336	64	336	315	90	225	216	96	156
Обязат	ельная часть	b				89	3204	3204	1687	1517		136	68	119	224	112	144	238	85	136	144	80	48	60	30	15	32		16						
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)		2		3	108	108	48	60					2		1																		
+	Б1.О.02	Философия		3		3	108	108	51	57								2		1															
	Б1.О.03	Иностранный язык	3	12		5	180	180	100	80				2			2			2														$\neg \neg$	$\overline{}$
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		5		3	108	108	45	63														2		1									
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1		2	72	72	34	38		1		1																					
+	Б1.О.06	Экономика		3		3	108	108	51	57								2		1															
+	Б1.О.07	Русский язык и культура речи		2		2	72	72	32	40					1		1																		
	51.0.08	Математика	13 2	2		12 5	432	432	200	232		2	2	2	2	2	2	2		2															
	Б1.О.09 Б1.О.10	Информатика Правоведение		1		2	180 72	180 72	99 32	81 40		1	2		1	2					1		1											\longrightarrow	
	Б1.О.11	Введение в технологию продуктов питания	2	7		4	144	144	64	80					2		2				1		1											$\neg \neg$	
	Б1.О.12	Экология		4		2	72	72	48	24											2		1												
	Б1.О.13	Технологическое предпринимательство		6		3	108	108	48	60																	2		1						
	Б1.О.14	Физика	4	23		10	360	360	196	164					2	1	1	2	1	1	2	1	1												
	Б1.О.15	Основы общей и неорганической химии	2	1		6	216	216	132	84		2	2		2	2																			二
	Б1.О.16	Органическая химия	3			3	108	108	68	40								2	2															,Т	,]
	Б1.0.17	Аналитическая химия	2			3	108	108	64	44					2	2					_	_		_				<u> </u>							,——
+	Б1.О.18 Б1.О.19	Физическая химия	5	4		6 3	216	216	124	92 40		2		-				$\vdash \vdash \vdash$			2	2		2	2										
_	Б1.О.19 Б1.О.20	Инженерная графика	3			3	108 108	108 108	68 51	57		2		2				2		1															
+	Б1.О.21	Прикладная механика Теплотехника и хладотехника	3	3		3	108	108	68	40								2	2	1															
		Электротехника и электроника		4		3	108	108	64	44								_			2	2												$\overline{}$	
	_	я участниками образовательных отнош	ений			124	4800	4800	3102	1698	4	68		68	32		112	68		136	144	96	112	150	165	165	304	64	320	315	90	225	216	96	156
	Б1.В.01	Специальная биохимия	6	5		5	180	180	108	72														2	1	1	2	-	1						1
+	Б1.В.02	Основы биохимии	5	4		9	324	324	170	154											2	2	1	2	2	2									ı
+	Б1.В.03	Химия хлеба	5			4	144	144	90	54														2	2	2									ı
+	Б1.В.04	Современные методы контроля качества сырья		5		4	144	144	90	54														2	4										
+	Б1.В.05	Сырьевые ресурсы отрасли	2			3	108	108	64	44					2		2																	\longrightarrow	
+	Б1.В.06	Процессы и аппараты пищевых производств	6		6	4	144	144	64	80																	2		2						-
+	Б1.В.07	Пищевая микробиология	7		_	5	180	180	120	60																			_	4	2	2		\rightarrow	
+	Б1.В.08	Пищевая химия	6			4	144	144	96	48																	3		3						
+	Б1.В.09	Технология кондитерских изделий	8	7	8	8	288	288	189	99																				3	2	2	3	2	2
+	Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли	7	6	7	7	252	252	171	81																	2	2	2	3		2			
	Б1.В.11	Технология хлеба	6			5	180	180	112	68	4																3	2	2						
+	Б1.В.12	Технология макаронных изделий	7			4	144	144	90	54													 					<u> </u>		2	2	2			
+	Б1.В.13	Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий		8		3	108	108	72	36																							4	i	2
+	Б1.В.14	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	4			3	108	108	64	44											2	2													l
+	Б1.В.15	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		3		3	108	108	68	40								2		2															
+	Б1.В.17	Медико-биологические требования и	4			4	144	144	80	64											3		2												
		санитарные нормы пищевых продуктов		0																	,													-	
+	Б1.В.18	УИРС Поточно-механизированные линии		8		3	108	108	72	36						\vdash		\vdash										-						6	\dashv
+	Б1.В.19	хлебопекарных и кондитерских изделий		8		3	108	108	72	36																							4		2
+		Физиология питания	3			3	108	108	68	40								2		2														厂门	二二
+	Б1.В.21	Порошковые технологии в пищевом		7		3	108	108	75	33																				3		2		, ,	.
	Б1.В.22	производстве Основные тенденции развития пищевой	1			4	144	144	68	76		2		2																					
	Б1.В.23	промышленности в России и за рубежом Современные упаковочные и вспомогательные материалы для пищевых продуктов		8		3	108	108	72	36																							3		3
+	Б1.В.24	Ресурсосберегающие технологии пищевого		7		3	108	108	60	48																				2		2			
	Б1.В.25	Прикладная физическая культура и спорт		23456			336	336	336								5	\vdash		4			4			4		-	4					\longrightarrow	\dashv
		Прикладная физическая культура и спорт Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		23456 6		3	108	108	64	44)			+			*			+	2		2					-	
		Метрология, стандартизация и сертификация		6		3	108	108	64	44																	2		2					\rightarrow	\dashv
				J		,	100	100	٠,			l .																<u> </u>	_			l .			

		1																												
-	Б1.В.ДВ.01.02	Системы управления качеством (НАССР)		6	3	108	108	64	44														2		2					
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		4	3	108	108	64	44									2	2											
+	Б1.В.ДВ.02.01	Информационные технологии в отрасли		4	3	108	108	64	44									2	2											
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы патентоведения		4	3	108	108	64	44									2	2											
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		6	3	108	108	80	28														3		2					
+	Б1.В.ДВ.03.01	Мененджмент и безопасность пищевой продукции		6	3	108	108	80	28														3		2					
-	Б1.В.ДВ.03.02	Биотрансформация органических веществ		6	3	108	108	80	28														3		2					
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		1	3	108	108	68	40		2	2																		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Введение в направление подготовки		1	3	108	108	68	40		2	2																		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Организация производства на малых предприятиях		1	3	108	108	68	40		2	2																		
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		6	3	108	108	64	44														2		2					
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технология национальных видов изделий		6	3	108	108	64	44														2		2					
-	Б1.В.ДВ.05.02	Проектирование комбинированных продуктов питания		6	3	108	108	64	44														2		2					
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	5		4	144	144	90	54											2	2	2								
+	Б1.В.ДВ.06.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	5		4	144	144	90	54											2	2	2								
-	Б1.В.ДВ.06.02	Красящие и ароматические вещества для пищевых продуктов	5		4	144	144	90	54											2	2	2								
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	8		4	144	144	96	48																			4		4
+	Б1.В.ДВ.07.01	Проектирование предприятий отрасли	8		4	144	144	96	48																			4		4
-	Б1.В.ДВ.07.02	Компьютерное моделирование биотехнологических производств	8		4	144	144	96	48																			4		4
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)		7	4	144	144	105	39																	4	3			
+	Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы технологии кондитерских изделий		7	4	144	144	105	39																	4	3			
-		Научные основы порошковых технологий		7	4	144	144	105	39																	4	3			
	Практика				18	648	648		648	648														ļ						
Обязат	ельная част	ь			9	324	324		324	324																				
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2	3	108	108		108	<u>108</u>																				
+	Б2.O.02(Π)	Обще-техническая практика	5	<u> </u>	6	216	216		216	216														-						
-		я участниками образовательных отноц	ений.	1	9	324	324		324	324																			 -∔	
+	52.B.01(Π)	Технологическая практика Преддипломная практика, в том числе научно-	7	 	6	216	216		216	<u>216</u>						-												\longrightarrow	\longrightarrow	
+	52.B.02(Π)	исследовательская работа	8		3	108	108		108	<u>108</u>																				
Блок 3	Государстве	енная итоговая аттестация			9	324	324		324																					
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			9	324	324		324																					
ФТД.Ф	акультативь	<u> </u>			8	288	288	124	164			34	16	16	17		17													24
+	ФТД.01	Чеченский язык		1	2	72	72	34	38			2]	
+	ФТД.02	Психология и этика		2	2	72	72	32	40				1	1																
+	ФТД.03	Торты и пирожные		8	2	72	72	24	48							 -														2
+	ФТД.04	Основы инклюзивного образования		3	2	72	72	34	38						1		1						l		l					

					Итого				Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4	
		Баз.%	Bap.%	ДВ(от		з.е		Peore	Cou. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Dd3.%	ьар.%	Bap.)%	Мин.	Макс.	Факт	Всего	сем. 1	Cem. Z	bcei 0	Сем. 3	Сем. 4	bcei 0	сем. 5	сем. б	bcei 0	Cem. 7	сем. в
	Итого (с факультативами)				242	249	248	59	25	34	63	32	31	62	28	34	64	29	35
	Итого по ОП (без факультативов)				240	240	240	55	23	32	61	30	31	62	28	34	62	29	33
Б1	Дисциплины (модули)	42%	58%	21.7%	213	213	213	52	23	29	58	30	28	56	25	31	47	26	21
Б1.О	Обязательная часть				89	89	89	42	16	26	38	24	14	9	6	3			
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				124	124	124	10	7	3	20	6	14	47	19	28	47	26	21
Б2	Практика	50%	50%	0%	18	18	18	3		3	3		3	6	3	3	6	3	3
Б2.О	Обязательная часть				9	9	9	3		3	3		3	3	3				
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				9	9	9							3		3	6	3	3
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9										9		9
ФТД	Факультативы				2	9	8	4	2	2	2	2					2		2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, фак	ультатив	зы (в пер	иод ТО)		66.9	-	53	74.8	-	71.8	67	-	64	73.8	-	62.4	69
	эчеоная нагрузка (акад.час/ пед)	ОП, фак	ультатив	вы (в пер	иод экз.	сессий)		-			-			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без з	элект. ди	1СЦИПЛИН	по физ.	к.	36	-	27	34	-	35	35	-	35	42	-	42	39
	remarkings page to b nepriod to (diagrady neg)		ные дись	циплины	по физ.к		2.8	-		5	-	4	4	-	4	4	-		
		Блок Б1					4789	-	459	624	-	663	624	-	585	736	-	630	468
			сле по э	лект. дис	ц. по ф.	к.	336	-		80	-	68	64	-	60	64	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б2						<u> </u>			-			-			-		
		Блок Б3					40.4	-		22	-	2.4		-			-		2.4
		Блок ФТ	•				124	-	34 493	32 656	-	34 697	624	-	FOF	726	-	620	24
		Итого по		покам			4913	-			-		-	-	585	736	-	630	492
	Of good of the department of the control of the con	ЭКЗАМ ЗАЧЕТ						8 12	3 5	5 7	8	5 6	3 7	9	5 4	4 6	7 8	4	3
	Обязательные формы контроля		• •	ОЕКТ (КП)	١			12	5	/	13	0	/	10	4	1	2	1	1
		101 001	BOTT 111 C	ZERT (RIT)	,									1		1		1	1
	Процент занятий от аудиторных (%)	лекцион	ных				47.86%												
	Объём обязательной части от общего объёма пр			40.8%															
	Объём конт. работы от общего объёма времени	на реали	зацию ді	исциплин	н (модул	ей) (%)	59.8%												