

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План утвержден

Протокол №

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый
проректор

УТВЕРЖДАЮ

Гаурабеков И.Т.

"01" 08 2022г.

ТХ-22

по программе бакалавриата

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: Институт нефти и газа

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

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


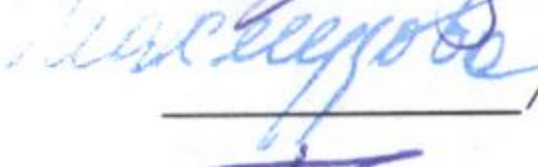

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год _____
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Директор ДУМР

Директор

Зав. кафедрой

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

-	-	-	Форма контроля			з.е.	Итого акад. часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4															
			Экза мен	Зачет	КП		Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Пр. подгот	Семестр 1 [17 нед]			Семестр 2 [16 нед]			Семестр 3 [17 нед]			Семестр 4 [16 нед]			Семестр 5 [15 нед]			Семестр 6 [16 нед]			Семестр 7 [15 нед]			Семестр 8 [12 нед]		
													Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр
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. Дисциплины (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	
Обязательная часть						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																	
+	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										2		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																				
+	Б1.О.08	Математика	13	2		12	432	432	200	232		2		2	2	2	2		2																	
+	Б1.О.09	Информатика	2	1		5	180	180	99	81		1	2		1	2																				
+	Б1.О.10	Правоведение		4		2	72	72	32	40								1		1																
+	Б1.О.11	Введение в технологию продуктов питания	2			4	144	144	64	80				2		2																				
+	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																				
+	Б1.О.16	Органическая химия	3			3	108	108	68	40						2	2																			
+	Б1.О.17	Аналитическая химия	2			3	108	108	64	44				2	2																					
+	Б1.О.18	Физическая химия	5	4		6	216	216	124	92								2	2				2	2												
+	Б1.О.19	Инженерная графика	1			3	108	108	68	40		2		2																						
+	Б1.О.20	Прикладная механика	3			3	108	108	51	57							2		1																	
+	Б1.О.21	Теплотехника и хладотехника		3		3	108	108	68	40						2	2																			
+	Б1.О.22	Электротехника и электроника		4		3	108	108	64	44								2	2																	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						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								
+	Б1.В.02	Основы биохимии	5	4		9	324	324	170	154									2	2	1	2	2	2												
+	Б1.В.03	Химия хлеба	5			4	144	144	90	54													2	2	2											
+	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																				
+	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																										
+	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																										
+	Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли	7	6	7	7	252	252	171	81																	2	2	2	3						
+	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																										
+	Б1.В.13	Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий		8		3	108	108	72	36																								4		2
+	Б1.В.14	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	4			3	108	108	64	44									2	2																
+	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 санитарные нормы пищевых продуктов	4			4	144	144	80	64										3		2														
+	Б1.В.18	УИРС		8		3	108	108	72	36																										6
+	Б1.В.19	Поточно-механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий		8		3	108	108	72	36																								4		2
+	Б1.В.20	Физиология питания	3			3	108	108	68	40						2		2																		
+	Б1.В.21	Порошковые технологии в пищевом производстве		7		3	108	108	75	33																								3		2
+	Б1.В.22	Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом	1			4	144	144	68	76		2		2																						
+	Б1.В.23	Современные упаковочные и вспомогательные материалы для пищевых продуктов		8		3	108	108	72	36																								3		3
+	Б1.В.24	Ресурсосберегающие технологии пищевого производства		7		3	108	108	60	48																								2		2
+	Б1.В.25	Прикладная физическая культура и спорт		23456			336	336	336						5																					

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		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	
					Мин.	Макс.	Факт													
	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, факультативы (в период ТО)					66.9	-	53	74.8	-	71.8	67	-	64	73.8	-	62.4	69	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					36	-	27	34	-	35	35	-	35	42	-	42	39	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.8	-		5	-	4	4	-	4	4	-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4789	-	459	624	-	663	624	-	585	736	-	630	468	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					336	-		80	-	68	64	-	60	64	-			
		Блок Б2						-			-			-			-			
		Блок Б3						-			-			-			-			
		Блок ФТД					124	-	34	32	-	34		-			-			24
		Итого по всем блокам					4913	-	493	656	-	697	624	-	585	736	-	630	492	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	3	5	8	5	3	9	5	4	7	4	3	
		ЗАЧЕТ (За)						12	5	7	13	6	7	10	4	6	8	4	4	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	2	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					47.86%													
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						40.8%													
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						59.8%													