Информация о владельце:
ФИО: Минцаев Магомед Шавалович
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.11.2023 06:27:02
Уникальный программный ключ:
236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9

3TX-21

И.Г. Гайрабеков

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

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Напрвленность (профиль)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра:

Технологии продуктов питания и бродильных производств

_

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

Год начала подготовки (по учебному плану) Образовательный стандарт (ФГОС)

2021 № 1041 от 17.08.2020

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Директор ДУМР

Директор ИНГ

Зав. кафедрой

/ М.А.Магомаева/

___/ Л.Ш. Махмудова/

/ Б.А. Джамалдинова/

	_	_	4	Рорма		3.e.	IA-	того ака	u Hacob				Кур	c 1				ŀ	(урс	2				Кур	ос 3					Кур	c 4			Ку	/pc 5
	_	_	ко	нтрол	Я	3.C.	V1	TOI O aka	д.часов		Cen	иестр	1	Сем	естр :	2	Сем	естр 3	1	Семе	стр 4	C	емест	гр 5	Ce	мест	p 6	Ce	еместр	p 7	Cei	местр	8	Сем	естр 9
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Заче т	ΚП	Фак т	По плану	Конт. раб.	СР	Пр. подг от	Лек	Ла б	Пр	Лек Л	1аб Г	ПрЛ	ек Л	1а6 Г	lp Л	1ек Л	аб П	р Ле	к Лаб	бПр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр	1ек Ј	Паб Пр
Блок 1	.Дисциплинь	і (модули)	-	•		213	7668	888	6780	4	40	8	44	48	20 4	40 5	0 2	20 3	4 !	50 1	4 2	4 52	32	18	40	14	26	56	26	24	46	10	24 6	68	24 36
Обязат	ельная часть	,				87	3132	384	2748		32	8	36	34	20 3	30 4	2 2	20 3	0 3	36	3 1	5 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			8																
+	Б1.О.04	Физическая культура		1		2	72	8	64		4		4																						
+	Б1.О.05	Экономика		3		3	108	12	96								8		4																
+	Б1.О.06	Русский язык и культура речи		2		2	72	8	64					4		4																			
+	Б1.О.07	Математика	13	2		12	432	60	372		10		10	10		10 1	.0	1	.0																
+	Б1.О.08	Информатика	2	1		5	180	24	156		4	8		4	8																				
+	Б1.О.09	Правоведение		4		2	72	8	64											4	4														
+	Б1.О.10	Культурология		2		2	72	8	64					4		4																		T	\top
+	Б1.О.11	Экология		4		2	72	12	60								T			8	4														
+	Б1.О.12	Технологическое предпринимательство		7		3	108	12	96								i		T				1					8	1	4				\exists	
+	Б1.О.13	Физика	4	23		10	360	48	312					8	4	4	8	4	4	8	4 4														
+	Б1.О.14	Основы общей и неорганической химии	3	2		6	216	24	192					_	8		4	8																	
+	Б1.О.15	Аналитическая химия	3			3	108	12	96								4	8														t	_		\neg
+	Б1.О.16	Физическая химия	6	5		6	216	24	192													6	6		6	6			T				_	\pm	_
+	Б1.О.17	Инженерная графика	1	_		3	108	12	96		6		6									Ť	Ť			Ť		\vdash				 	-	_	+
+	Б1.O.18	Прикладная механика	4			3	108	12	96							-				8								\vdash	\vdash			\vdash	-	+	+
+	Б1.О.19	Тепло и хладотехника		5		3	108	12	96						-			-			-	6	6	1				\vdash	+			\vdash	+	+	+
+	Б1.O.20	Электротехника и электроника		7		3	108	12	96						-			-			-	Ť	+ -	1				8	4			\vdash	+	+	+
+	Б1.О.21	Органическая химия	4	/		3	108	12	96					-					_	8	4	-	_					۳	+			H	-	+	+
+		Безопасность жизнедеятельности	7	6		3	108	12	96							_			_	0	1				8		4	\vdash	┿			-	-	+	+
	J.									_			_			10	_					. 40		10	Ť		<u> </u>	40	22	20	46	10	24	-	24 2
		я участниками образовательных отнош		1		126	4536	504	4032	4	8		8	14		10	3		4 :	14	5 8	40	20	18	26		22	40	22	20	46	10	24 6	28 /	24 36
+	Б1.В.01	Специальная биохимия	6			5	180	24	156																8	8	8	Ь—	↓ _'			<u> </u>			
+	Б1.В.02	Основы биохимии	5	4		9	324	36	288										_	8	4 4	8	8	4				—	↓ '			$\sqcup \downarrow$		_	
+	Б1.В.03	Химия хлеба	8			4	144	16	128																			<u> </u>	<u> </u>		8	4	4	_	
+	Б1.В.04	Современные методы контроля качества сырья и ПП		5		4	144	16	128													8	8					$ldsymbol{ldsymbol{ldsymbol{ldsymbol{eta}}}$	L				\perp	ightharpoonup	典
+	Б1.В.05	Процессы и аппараты пищевых производств	6		6	4	144	16	128																10		6	L	L				\perp	\perp	\perp
+	Б1.В.06	Пищевая микробиология	7			5	180	18	162	<u> </u>						_	_		_		_					<u> </u>	<u> </u>	8	6	4		Ш	\perp	4	$\perp\!\!\!\perp$
+	Б1.В.07	Пищевая химия	6			4	144	16	128	<u> </u>									_		_				8	<u> </u>	8	Щ.	↓ '			Ш	\perp	_	\perp
+	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	9	8	9	8	288	34	254	<u> </u>																		—	<u> </u>		6	4		8	8 4
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли	8	7	8	7	252	28	224																	<u> </u>	<u> </u>	6	4	4	8	Ш	6	_	\bot
+	Б1.В.10	Технология хлеба	7			5	180	20	160	<u>4</u>																<u> </u>	<u> </u>	10	6	4		$\sqcup \bot$		_	\bot
+	Б1.В.11	Технология макаронных изделий	9			4	144	16	128																			<u> </u>				Ш	\perp	8	4 4
+	Б1.В.12	Поточно- механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий		8		3	108	12	96																						8		4		
+	Б1.В.13	Введение в технологию продуктов питания	2			3	108	12	96					8		4																		$\perp \downarrow$	
+	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				T																						12
+	Б1.В.16	Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий		9		3	108	12	96				ĺ																					8	4
+	Б1.В.17	Физиология питания	3			3	108	12	96								8		4																
+	Б1.В.18	Сырьевые ресурсы отрасли	2			3	108	12	96					6		6																			
																						-	•	•											

+	Б1.В.19	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок	5		3	108	12	96										8	4						П		Τ		\prod
+	Б1.В.20	изделий Порошковые технологии в пищевом производстве		9	3	108	12	96																H			8		4
+	Б1.В.21	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		5	3	108	14	94										8		6							Ť		
+	Б1.В.22	Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом	1		3	108	8	100		4	4	4															1	+	
+	Б1.В.23	Ресурсосберегающие технологии пищевого производства		9	3	108	12	96																П			8		4
+	Б1.В.24	Современные упаковочные и вспомогательные материалы для пищевых производств		9	3	108	12	96																			8		4
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		7	3	108	12	96														8		4					П
+	Б1.В.ДВ.01.01	Метрология, стандартизация и сертификация		7	3	108	12	96														8		4					
-	Б1.В.ДВ.01.02	Системы управления качеством (НАССР)		7	3	108	12	96														8		4					
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		4	3	108	12	96								6	5												
+	Б1.В.ДВ.02.01	Информационные технологии в отрасли		4	3	108	12	96								6	5												
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы патентоведения		4	3	108	12	96								6	5												
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		8	3	108	12	96																	8	4	Ţ		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Мененджмент и безопасность пищевой продукции		8	3	108	12	96																	8	4	ł		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Биологическая безопасность сырья растительного происхождения		8	3	108	12	96																	8	4	ł		
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		1	3	108	8	100		4	4	4																	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Введение в направление подготовки		1	3	108	8	100		4	4	4																	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Организация производства на малых предприятиях		1	3	108	8	100		4	4	4																	
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		8	3	108	12	96																	6	6	<u> </u>		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технология национальных видов изделия		8	3	108	12	96																	6	6	ز		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Проектирование комбинированных продуктов питания		8	3	108	12	96																	6	6	j		
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	7		4	144	18	126														8	6	4					
+	Б1.В.ДВ.06.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	7		4	144	18	126														8	6	4					
-	Б1.В.ДВ.06.02	Красящие и ароматические вещества в безалкогольном производстве	7		4	144	18	126														8	6	4					
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)		9	4	144	16	128																			10)	6
+	Б1.В.ДВ.07.01	Проектирование предприятий отрасли		9	4	144	16	128																			10)	6
-	Б1.В.ДВ.07.02	Компьютерное моделирование биотехнологических производств		9	4	144	16	128																П			10)	6
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	9		4	144	16	128																			10)	6
+	Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы технологии кондитерских изделий	9		4	144	16	128																			10)	6
-	Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы порошковых технологий	9		4	144	16	128							Ī									ıΤ	ıΤ		10)	6
Блок 2	.Практика				18	648		648	648																				

06яза [.]	тельная част	ь			9	324		324	324															
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		4	3	108		108	108															
+	Б2.О.02(П)	Обще-техническая практика	6		6	216		216	<u>216</u>															
Часть,	формируема	я участниками образовательных отноц	јени	í	9	324		324	324															
+	52.B.01(Π)	Технологическая практика	8		6	216		216	<u>216</u>															
+		Преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа	Α		3	108		108	108															
Блок 3	3.Государстве	енная итоговая аттестация			9	324		324																1
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			9	324		324																
ФТД.Ф	акультативы	I			8	288	32	256			8	4	4	4	4							8		
+	ФТД.01	Чеченский язык		1	2	72	8	64			8													
+	ФТД.02	Психология и этика		2	2	72	8	64				4	4											
+	ФТД.03	Торты и пирожные		8	2	72	8	64														8		
+	ФТД.04	Основы инклюзивного образования		3	2	72	8	64						4	4									

				I	Итого				Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5	
		Баз.%	Bap.%	ДВ(от		3.e.	•	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
		545170	5ap. 70	Bap.)%	Мин.	Макс.	Факт	200.0	00 1	00:11	200.0	000	00	200.0	00	00	200.0	00 7	00 0	200.0	00 5	00.1171
	Итого (с факультативами)				190	248	248	50	23	27	50	26	24	50	25	25	54	26	28	44	32	12
	Итого по ОП (без факультативов)				186	242	240	46	21	25	48	24	24	50	25	25	52	26	26	44	32	12
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	21.4%	162	215	213	46	21	25	45	24	21	44	25	19	46	26	20	32	32	
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	10	3	7	32	19	13	40	20	20	32	32	
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	6	8	4	2	2	2	2					2		2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, фа	культатив	ВЫ			41.1	-	39.5	48.6	-	44.6	39.8	-	42.9	36	-	44.6	41.7	-	54.9	
		Блок Б1					888	-	2	00	-	1	.92	-	18	82	-	1	86	-	1.	28
		Блок Б2						-			-			-			-			-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок БЗ						-			-			-			-		_	-		
		Блок Ф	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •				32	-		16	-		8	-		00	-		8	-		20
			о всем бл	токам			920	-		16	-		.00	-		82	-		94	-		28
	06	3A4ET	IEH (Эк)					6	3	3	8	5	3	7	3	4	6	3	3	4	3	1
	Обязательные формы контроля		(За) ВОЙ ПРС	EKT (KII))			11	5	6	8	3	5	6	4	2	8	4	1	6	6	
		10.00			,									-		-	-		-	-	_	
	Процент занятий от аудиторных (%)	лекцио	нных				50.68%															
	Объём обязательной части от общего объёма	ти от общего объёма программы (%)																				
	Объём конт. работы от общего объёма времен	и на реалі	ізацию ді	исциплин	н (модуле	ей) (%)	11.6%															