

УТВЕРЖДАЮ:

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Проректор по учебной работе ГГНТУ

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

ТХ-18



И.Г. Гайрабеков

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Нормативный срок обучения - 4 года

Квалификация

бакалавр

Срок обучения: 4 года

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Год начала подготовки - 2018

Виды деятельности: производственно-технологическая; экспериментально-исследовательская; организационно-управленческая; расчетно-проектная

2 План учебного процесса бакалавра (академ) (ТХ-18)

№ №	НАЗВАНИЕ ДИСЦИПЛИН	Распределение по семестрам						ЧАСОВ					Распределение по курсам и семестрам																									
		экзамены	зачеты	КР	КР	РГР	контр. раб.	всего в зач. ед.	всего в акад. часах	всего ауд.	в том числе			сам раб.	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс														
											лек	лаб	практ.		1с 18нед	2с 17нед	3с 18нед	4с 17нед	5с 16нед	6с 17нед	7с 16нед	8с 12нед																
		Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л			
БЛОК 1																																						
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл						29																															
Базовая часть							15																															
1	История	1					4	144	72	36	0	36	72	2	0	2																						
2	Философия	3					3	108	54	36	0	18	54						2	0	1																	
3	Иностранный язык	3	1-2				6	216	106	0	0	106	110	0	0	2	0	0	2	0	0	2																
4	Физическая культура	1					2	72	36	1	0	1	36	1	0	1																						
Вариативная часть							9																															
1	Социология и политология	4					3	108	51	34	0	17	57												2	0	1											
2	Экономика	3					3	108	54	36	0	18	54					2	0	1																		
3	Русский язык и культура речи	1					3	108	36	0	0	36	72	0	0	2																						
Дисциплины по выбору							5																															
1	Психология и этика	2					3	108	51	34	0	17	57					2	0	1																		
1.1	Основы инклюзивного образования																																					
2	Культурология	3					2	72	34	17	0	17	38					1	0	1																		
2.1	Этнология																																					
Математический и естественнонаучный цикл							83																															
Базовая часть							55																															
1	Математика	1-3				1-3	14	504	248	106	0	142	256	2	0	4	2	0	2	2	0	2																
2	Информатика	2	1			2	6	216	105	35	70	0	111	1	2	0	1	2	0																			
3	Физика	2,4	3				11	396	208	104	52	52	188				2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1										
4	Основы общей и неорганической химии	2	1				6	216	105	35	70	0	111	1	2	0	1	2	0																			
5	Спец биохимия		5				6	216	96	32	32	32	120														2	2	2									
6	Основы биохимии и молекулярной биологии	5	4				8	288	132	66	33	33	156							2	1	1	2	1	1													
7	Органическая химия		3				4	144	54	18	36	0	90												1	2	0											
Вариативная часть							18																															
1	Аналитическая химия		2				4	144	51	17	34	0	93					1	2	0																		
2	Физическая химия	5	4				4	144	99	33	66	0	45							1	2	0	1	2	0													
3	Технохимический и микробиологический контроль сырья	4					3	108	51	34	0	17	57							2	0	1																
4	Химия хлеба	5					4	144	64	32	32	0	80													2	2	0										
5	Экология		3				3	108	54	36	0	18	54							2	0	1																
Дисциплины по выбору							10																															
1	Метрология, стандартизация и сертификация	6					3	108	51	17	0	34	57																						1	0	2	

4	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	5			4	144	64	32	16	16	80									2	1	1															
4.1	Красящие и ароматические вещества для пищевых продуктов																																				
5	Проектирование предприятий отрасли с САПР	8			4	144	72	36	12	24	72													3	1	2											
5.1	Компьютерное моделирование биотехнологических производств																																				
6	Научные основы технологии кондитерских изделий	7			4	144	48	32	0	16	96													2	0	1											
6.1	Научные основы порошковых технологий																																				
Факультативы					4																																
1	Правоведение				2	72	32	16	0	16	40												1	0	1												
2	Чеченский язык				2	72	34	0	0	34	38	40			0	0	2																				
Прикладная физическая культура		2-6				340	340	0	0	340	0			0	0	5	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	3									
БЛОК 2																																					
Практики					18	12 нед																															
	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				3	2 нед																															
	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				3	2 нед																															
	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика				3	2 нед																															
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)				6	4 нед																															
	Преддипломная практика				3	2 нед																															
БЛОК 3																																					
Государственная итоговая аттестация (ВКР)					9	6 нед	8 семестр 25.05-5.07																														
Всего зачетных единиц					240									11	6	11	12	7	8	14	4	9	13	10	4	13	9	7	13	5	9	14	4	9	12	11	4
													28			27							27				27			27				27			
													Экзамены	1	5	3	3	3	3	4	4	1	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	1	4	4	1	
													Зачеты	8	4	6	5	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	
													Курсовые проекты	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
													Курсовые работы	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
													РГР/контр.раб.	1/-	2/-	2/-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ИТОГО																																					

И.о. зав.кафедрой "Технологии продуктов питания и бродильных производств"

Директор Института нефти и газа

Директор ДУМП

М.М.Шагаипов М.М.Шагаипов
Л.Ш.Махмудова Л.Ш.Махмудова
М.А.Магомаева М.А.Магомаева