

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минцаев Магомед Шавалович
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.10.2025 07:38:29
Уникальный программный ключ:
236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a582519fa4304cc

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

ЗТХ-25

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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 броидильных производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 5 л.

+	Основной
+	+
+	-
+	-

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 977 от 12.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УМР

 /М..Р. Богатырев/

Директор ДУМР

 /М.А. Магомаева/

Директор института

 /Л.Ш. Махмудова/

И .о. зав.кафедрой "ТПП и БП"

 /А.И. Ферзаули/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март				30 - 5	Апрель				27 - 3	Май				Июнь				Июль				27 - 2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23
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	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																			*	Э	Э	Э	К														Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II																			*	Э	Э	Э	К	К														Э	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III																			*	Э	Э	Э	К	К														Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV																			*	Э	Э	Э	К	К														Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
V																			*	Э	Э	Э	К	К															П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. 10	Всего	
	Теоретическое обучение	18	16	34	18	15	33	18	15	33	18	15	33	18	12	30	163
Э	Экзаменационные сессии	3	4	7	3	4	7	3	4	7	3	4	7	3		3	31
У	Учебная практика					2	2										2
П	Производственная практика								4	4		4	4		2	2	10
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы														6	6	6
К	Каникулы	1	9	10	2	7	9	2	5	7	2	5	7	2	8	10	43
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	5 (30 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	24	28	52	24	28	52	24	28	52	24	28	52	260

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.	Итого акад.часов					Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4				Курс 5											
			Экзам мен	Зачет	КП		Факт	Экспер тнос	По плану	Конт. раб.	СР	Пр. подгот	Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8			Семестр 9		
													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	884	6776	4	42	8	38	54	20	46	46	12	34	54	26	20	52	32	18	40	14	26	48	26	20	44	8	28	68	24	36	
Обязательная часть							90	3240	3240	388	2852		30	8	30	48	20	40	38	12	30	40	16	16	12	12		14	6	4	8	4							
+	Б1.О.01	История России	2	1		4	144	144	16	128		4		4	4		4																						
+	Б1.О.02	Философия		3		3	108	108	108	12	96						8		4																				
+	Б1.О.03	Иностранный язык	3	12		5	180	180	24	156				8			8																						
+	Б1.О.04	Физическая культура		1		2	72	72	8	64		4		4																									
+	Б1.О.05	Экономика		3		3	108	108	12	96							8		4																				
+	Б1.О.06	Русский язык и культура речи		2		2	72	72	8	64						4																							
+	Б1.О.07	Математика	13	2		12	432	432	60	372		10		10	10		10	10																					
+	Б1.О.08	Информатика	2	1		5	180	180	24	156		4	8		4	8																							
+	Б1.О.09	Правоведение		4		2	72	72	8	64									4		4																		
+	Б1.О.10	Введение в технологию продуктов питания	2			4	144	144	12	132				8		4																							
+	Б1.О.11	Экология		4		2	72	72	12	60									8		4																		
+	Б1.О.12	Основы российской государственности		1		3	108	108	12	96		8		4																									
+	Б1.О.13	Физика	4	23		10	360	360	48	312					8	4	4	8	4	4																			
+	Б1.О.14	Основы общей и неорганической химии	3	2		6	216	216	24	192				4	8		4	8																					
+	Б1.О.15	Аналитическая химия	4			3	108	108	12	96								4	8																				
+	Б1.О.16	Физическая химия	6	5		6	216	216	24	192												6	6		6	6													
+	Б1.О.17	Инженерная графика	2			3	108	108	12	96				6		6																							
+	Б1.О.18	Прикладная механика	4			3	108	108	12	96								8		4																			
+	Б1.О.19	Тепло и хладотехника		5		3	108	108	12	96											6	6																	
+	Б1.О.20	Электротехника и электроника		7		3	108	108	12	96																		8	4										
+	Б1.О.21	Органическая химия		4		3	108	108	12	96								8	4																				
+	Б1.О.22	Безопасность жизнедеятельности		6		3	108	108	12	96															8		4												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							123	4428	4428	496	3924	4	12		8	6		6	8		4	14	10	4	40	20	18	26	8	22	40	22	20	44	8	28	68	24	36
+	Б1.В.01	Специальная биохимия	6			5	180	180	24	156															8	8	8												
+	Б1.В.02	Основы биохимии	5	4		9	324	324	36	288								8	4	4	8	8	4		8	8	8												
+	Б1.В.03	Химия хлеба	8			4	144	144	16	128																				8	4	4							
+	Б1.В.04	Современные методы контроля качества сырья и ПП		5		4	144	144	16	128												8	8																
+	Б1.В.05	Процессы и аппараты пищевых производств	6		6	4	144	144	16	128														10		6													
+	Б1.В.06	Пищевая микробиология	7			5	180	180	18	162																	8	6	4										
+	Б1.В.07	Пищевая химия	6			4	144	144	16	128													8		8														
+	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	9	8	9	8	288	288	34	254																8					6	4	4	8	8	4			
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли	8	7	8	7	252	252	28	224																		6	4	4	8		6						
+	Б1.В.10	Технология хлеба	7			5	180	180	20	160	4																	10	6	4									
+	Б1.В.11	Технология макаронных изделий	9			4	144	144	16	128																								8	4	4			
+	Б1.В.12	Поточно- механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий		8		3	108	108	12	96																				8		4							
+	Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы пищевых продуктов	5			4	144	144	16	128												8		8															
+	Б1.В.14	УИРС		9		3	108	108	12	96																									12				
+	Б1.В.15	Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий		9		3	108	108	12	96																								8		4			
+	Б1.В.16	Физиология питания	3			3	108	108	12	96							8		4																				
+	Б1.В.17	Сырьевые ресурсы отрасли	2			3	108	108	12	96				6		6																							
+	Б1.В.18	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	5			3	108	108	12	92												8	4																
+	Б1.В.19	Порошковые технологии в пищевом производстве		9		3	108	108	12	96																						</							

[illegible]

		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	256	257	56	22	34	53	26	27	50	25	25	54	26	28	44	32	12
	Итого по ОП (без факультативов)				186	242	240	49	20	29	48	21	27	50	25	25	49	23	26	44	32	12
Б1	Дисциплины (модули)	42%	58%	21.9%	162	215	213	49	20	29	45	21	24	44	25	19	43	23	20	32	32	
Б1.О	Обязательная часть				86	95	90	40	14	26	35	18	17	12	6	6	3	3				
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				100	150	123	9	6	3	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	14	17	7	2	5	5	5					5	3	2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					50.8	-	43.8	76.5	-	52	57.6	-	49.8	45.6	-	52	52.8	-	64	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					0.3	-	1.4		-			-	1.4		-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					5.5	-	4.9	7.5	-	5.2	6.7	-	5.7	5.4	-	5.3	5.4	-	7.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					884	-	88	120	-	92	100	-	102	80	-	94	80	-	128	
		Блок Б2						-			-			-			-			-		
		Блок Б3						-			-			-			-			-		
		Блок ФТД					70	-	8	24	-	18		-			-	12	8	-		
		Итого по всем блокам					954	-	96	144	-	110	100	-	102	80	-	106	88	-	128	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	2	5	8	4	4	8	3	5	6	3	3	4	3	1	
		ЗАЧЕТ (За)					11	6	5	8	3	5	5	4	1	7	3	4	6	6		
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1		1	1		1	1	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					50.68%															
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					41.2%																
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					11.53%																