

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.08.2026 08:55:32

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

376-26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № _____ от _____

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направленность 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология бродильных производств и виноделие
Кафедра: Технологии продуктов питания и бродильных производств
Институт: Институт нефти и газа

Квалификация:	Бакалавр
Программа подготовки:	академический бакалавриат
Форма обучения:	Заочная
Срок получения образования:	5 л.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	проектный

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Директор ДУМР

Директор ИНГ

Зав. кафедрой



М.А. Минцаев
М.А. Минцаев
П.Ш. Маммудов
П.Ш. Маммудов
А.А. Фурманов
А.А. Фурманов

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				29 - 5	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 - 29	6 - 12		13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	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	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		
III																			*	Э	Э	Э	К	К													Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	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	
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. А	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

План Учебный план бакалавриата 'УП ЗТБ на 2026-2027 уч.год (2).plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'УП ЗТБ на 2026-2027 уч.год (2).plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2026

[illegible]

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1								Неделя	Контроль	Семестр 2								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Семестр			
				Всего	Кон такт.	Академических часов					з.е.			Всего	Кон такт.	Академических часов					з.е.			Всего	Кон такт.	Академических часов					з.е.						
						Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль						Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль						Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль							
ИТОГО (с факультативами)				792								22	21		1224								34	20		2016								56	41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				720								20			1044								29			1764								49			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		43										73.7										58.4													
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		6										11.3										8.7													
		Ауд. нагр. (ОП)		4.9										7.5										6.2													
		Конт. раб. (ОП)		4.9										7.5										6.2													
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																			
ДИСЦИПЛИНЫ (модули)				792	96	42	8	46	678	18	22	ТО: 18 Э: 3		1224	144	66	20	58	1035	45	34	ТО: 16 Э: 4		2016	240	108	28	104	1713	63	56	ТО: 34 Э: 7					
1	Б1.О.01	История России	За	72	8	4		4	64		2		Эк	72	8	4		4	55	9	2		Эк За	144	16	8		8	119	9	4			12			
2	Б1.О.03	Иностранный язык	За	36	8			8	28		1		За	72	8			8	64		2		За(2)	108	16			16	92		3			123			
3	Б1.О.04	Физическая культура	За	72	8	4		4	64		2			72	8	4			64				За	72	8	4		4	64		2			1			
4	Б1.О.06	Русский язык и культура речи											За	72	8	4		4	64		2		За	72	8	4		4	64		2			2			
5	Б1.О.07	Математика	Эк	144	20	10		10	115	9	4		За	144	20	10		10	124		4		Эк За	288	40	20		20	239	9	8			123			
6	Б1.О.08	Информатика	За	72	12	4	8		60		2		Эк	108	12	4	8		87	9	3		Эк За	180	24	8	16		147	9	5			12			
7	Б1.О.10	Введение в технологию продуктов питания											Эк	144	12	8		4	123	9	4		Эк	144	12	8		4	123	9	4			2			
8	Б1.О.12	Основы российской государственности	За	108	12	8		4	96		3												За	108	12	8		4	96		3			1			
9	Б1.О.13	Физика											За	108	16	8	4	4	92		3		За	108	16	8	4	4	92		3			234			
10	Б1.О.14	Основы общей и неорганической химии											За	108	12	4	8		96		3		За	108	12	4	8		96		3			23			
11	Б1.О.17	Инженерная графика											Эк	108	12	6		6	87	9	3		Эк	108	12	6		6	87	9	3			2			
12	Б1.В.20	Ампелография											Эк	108	12	6		6	87	9	3		Эк	108	12	6		6	87	9	3			2			
13	Б1.В.22	Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом	Эк	108	12	8		4	87	9	3												Эк	108	12	8		4	87	9	3			1			
14	Б1.В.дв.03.01	Введение в направление подготовки	За	108	8	4		4	100		3												За	108	8	4		4	100		3			1			
15	Б1.В.дв.03.02	Организация производства на малых предприятиях	За	108	8	4		4	100		3												За	108	8	4		4	100		3			1			
16	ФТД.01	Чеченский язык	За	72	8			8	64		2												За	72	8			8	64		2			1			
17	ФТД.02	Психология и этика											За	72	8	4		4	64		2		За	72	8	4		4	64		2			2			
18	ФТД.04	Основы военной подготовки											За	108	16	8		8	92		3		За	108	16	8		8	92		3			2			
ПРАКТИКИ			(План)																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																		
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) За(7)								Эк(5) За(7)								Эк(7) За(14)																	
КАНИКУЛЫ												1									9									10							

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3							Неделя	Контроль	Семестр 4							Неделя	Контроль	Итого за курс							Неделя	Каф.	Семестр						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			з.е.	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр оль	з.е.	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Контр оль	з.е.			
ИТОГО (с факультативами)				936								26	21		1116								31	21		2052								57	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				756								21			1116								31			1872								52			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		50										64.2										57.1													
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		12										11.3										11.7													
		Ауд. нагр. (ОП)		5.2										7.8										6.5													
		Конт. раб. (ОП)		5.2										7.8										6.5													
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				936	110	56	12	42	790	36	26	ТО: 18 Э: 3		1008	116	62	30	24	847	45	28	ТО: 15 Э: 4		1944	226	118	42	66	1637	81	54	ТО: 33 Э: 7					
1	Б1.О.02	Философия	За	108	12	8		4	96		3											За	108	12	8		4	96		3			3				
2	Б1.О.03	Иностранный язык	Эк	72	8			8	55	9	2											Эк	72	8			8	55	9	2			123				
3	Б1.О.05	Экономика	За	108	12	8		4	96		3										За	108	12	8		4	96		3			3					
4	Б1.О.07	Математика	Эк	144	20	10		10	115	9	4										Эк	144	20	10		10	115	9	4			123					
5	Б1.О.09	Правоведение											За	72	8	4		4	64		2	За	72	8	4		4	64		2			4				
6	Б1.О.11	Экология											За	72	12	8		4	60		2	За	72	12	8		4	60		2			4				
7	Б1.О.13	Физика	За	108	16	8	4	4	92		3		Эк	144	16	8	4	4	119	9	4	Эк За	252	32	16	8	8	211	9	7			234				
8	Б1.О.14	Основы общей и неорганической химии	Эк	108	12	4	8		87	9	3										Эк	108	12	4	8		87	9	3			23					
9	Б1.О.15	Аналитическая химия											Эк	108	12	4	8		87	9	3	Эк	108	12	4	8		87	9	3			4				
10	Б1.О.18	Прикладная механика											Эк	108	12	8		4	87	9	3	Эк	108	12	8		4	87	9	3			4				
11	Б1.О.21	Органическая химия											Эк	108	12	8	4		87	9	3	Эк	108	12	8	4		87	9	3			4				
12	Б1.В.02	Основы биохимии											За	144	16	8	4	4	128		4	За	144	16	8	4	4	128		4			45				
13	Б1.В.11	Общая технология отрасли											Эк	144	16	8	4	4	119	9	4	Эк	144	16	8	4	4	119	9	4			4				
14	Б1.В.16	Физиология питания	Эк	108	12	8		4	87	9	3										Эк	108	12	8		4	87	9	3			3					
15	Б1.В.ДВ.02.01	Информационные технологии в отрасли											За	108	12	6	6		96		3	За	108	12	6	6		96		3			4				
16	Б1.В.ДВ.02.02	Основы патентования											За	108	12	6	6		96		3	За	108	12	6	6		96		3			4				
17	ФТД.03	Основы инклюзивного образования	За	72	8	4		4	64		2										За	72	8	4		4	64		2			3					
18	ФТД.06	Основы финансовой грамотности	За	108	10	6		4	98		3										За	108	10	6		4	98		3			3					
ПРАКТИКИ		(План)											108					108		3	2		108					108		3	2						
	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика										За	108					108		3	2	За	108					108		3	2			4			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(5)										Эк(5) За(5)										Эк(9) За(10)														
КАНИКУЛЫ													2										7										9				

№			Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестр	
					Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя			
						Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль					Всего
ИТОГО (с факультативами)					972								27	21	756								21	23	1728								48	44			
ИТОГО по ОП (без факультативов)					864								24		756								21		1620								45				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)					ОП, факультативы (в период ТО)	52.5									35.4									44													
					ОП, факультативы (в период экз. сес.)	9									2.3									5.7													
					Ауд. нагр. (ОП)	5.9									4.4									5.2													
					Конт. раб. (ОП)	5.9									4.4									5.2													
					Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)					972	118	64	20	34	827	27	27	ТО: 18 Э: 3	540	66	32	12	22	465	9	15	ТО: 15 Э: 4	1512	184	96	32	56	1292	36	42	ТО: 33 Э: 7						
1	Б1.О.20	Электротехника	За	108	12	8	4			96		3											За	108	12	8	4		96		3			7			
2	Б1.В.06	Пищевая микробиология	Эк	180	18	8	6	4	153	9	5	За		72	12	4	4	4	60		2	За	180	18	8	6	4	153	9	5			7				
3	Б1.В.08	Технология виноградных вин										Эк КП		144	14	6	4	4	121	9	4	Эк За КП	72	12	4	4	4	60		2			89				
4	Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли	За	108	14	8			6	94		3		За	144	18	8	4	6	126		4	Эк За КП	252	28	14	4	4	10	215	9		7		78		
5	Б1.В.10	Технология кваса и безалкогольных напитков												За	144	18	8	4	6	126		4	За	144	18	8	4	6	126		4			8			
6	Б1.В.12	Технология пива	Эк	108	18	10			8	81	9	3											Эк	108	18	10		8	81	9	3			67			
7	Б1.В.19	Технология производства соковой продукции	За	108	14	6	4	4		94		3											За	108	14	6	4	4	94		3			7			
8	Б1.В.ДВ.01.01	Метрология, стандартизация и сертификация	За	108	12	8			4	96		3											За	108	12	8		4	96		3			7			
9	Б1.В.ДВ.01.02	Системы управления качеством (НАССР)	За	108	12	8			4	96		3											За	108	12	8		4	96		3			7			
10	Б1.В.ДВ.04.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Эк	144	18	8	6	4		117	9	4											Эк	144	18	8	6	4	117	9	4			7			
11	Б1.В.ДВ.04.02	Красящие и ароматические вещества в безалкогольном производстве	Эк	144	18	8	6	4		117	9	4											Эк	144	18	8	6	4	117	9	4			7			
12	Б1.В.ДВ.05.01	Менеджмент и безопасность пищевой продукции												За	108	12	8		4	96		3	За	108	12	8		4	96		3			8			
13	Б1.В.ДВ.05.02	Биологическая безопасность сырья растительного происхождения												За	108	12	8		4	96		3	За	108	12	8		4	96		3			8			
14	Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы производства продуктов питания												За	72	10	6		4	62		2	За	72	10	6		4	62		2			89			
15	Б1.В.ДВ.07.02	Технология наноструктур												За	72	10	6		4	62		2	За	72	10	6		4	62		2			89			
16	ФТД.05	Технологическое предпринимательство	За	108	12	8			4	96		3											За	108	12	8		4	96		3			7			
ПРАКТИКИ					(План)									216					216	6	4			216					216		6	4					
Б2.В.01(П)					Технологическая практика								Эк	216					216	6	4	Эк	216					216		6	4		8				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ					(План)																																
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ					Эк(3) За(5)										Эк(2) За(4) КП										Эк(5) За(9) КП												
КАНИКУЛЫ															2										5										7		

№	Индекс	Наименование	Семестр 9									Итого за курс										Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.			Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль					Всего	
ИТОГО (с факультативами)				1188								33	21		1620								45	41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1188								33			1620								45			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		63.5										31.8												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		15									7.5													
		Ауд. нагр. (ОП)		7.7									3.9													
		Конт. раб. (ОП)		7.7									3.9													
		Ауд. нагр. (Элект. курсы по физ.к.)																								
дисциплины (модули)				1188	138	76	20	42	1005	45	33	ТО: 18 Э: 3		1188	138	76	20	42	1005	45	33	ТО: 30 Э: 3				
1	Б1.В.03	Химия виноделия	Эк	144	16	8	4	4	119	9	4		Эк	144	16	8	4	4	119	9	4			9		
2	Б1.В.08	Технология виноградных вин	Эк КП	108	14	8		6	85	9	3		Эк КП	108	14	8		6	85	9	3			89		
3	Б1.В.14	УИРС	За	108	12		12		96		3		За	108	12		12		96		3			9		
4	Б1.В.15	Технология производства спирта и дрожжей	За	144	16	8	4	4	128		4		За	144	16	8	4	4	128		4			9		
5	Б1.В.17	Проектирование предприятий отрасли	Эк	144	16	10		6	119	9	4		Эк	144	16	10		6	119	9	4			9		
6	Б1.В.18	Технология плодово-ягодных вин	За	108	12	8		4	96		3		За	108	12	8		4	96		3			9		
7	Б1.В.23	Технология переработки вторичного сырья виноделия	Эк	108	12	8		4	87	9	3		Эк	108	12	8		4	87	9	3			9		
8	Б1.В.ДВ.06.01	Технология производства коньяка	За	108	12	8		4	96		3		За	108	12	8		4	96		3			9		
9	Б1.В.ДВ.06.02	Проектирование комбинированных продуктов питания	За	108	12	8		4	96		3		За	108	12	8		4	96		3			9		
10	Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы производства продуктов питания	Эк	108	16	10		6	83	9	3		Эк	108	16	10		6	83	9	3			89		
11	Б1.В.ДВ.07.02	Технология наноструктур	Эк	108	16	10		6	83	9	3		Эк	108	16	10		6	83	9	3			89		
12	Б1.В.ДВ.08.01	Оптимизация технологических процессов	За	108	12	8		4	96		3		За	108	12	8		4	96		3			9		
13	Б1.В.ДВ.08.02	Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов	За	108	12	8		4	96		3		За	108	12	8		4	96		3			9		
ПРАКТИКИ			(План)											108					108		3	2				
	Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа											Эк	108					108		3	2		А		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)											324					324		9	6				
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы												324					324		9	6		А		
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(5) За(5) КП									Эк(6) За(5) КП														
КАНИКУЛЫ												2										10				

