

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минцаев Магомед Шавалович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.12.2024 20:29:29
Уникальный программный ключ:
236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

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 им. акад. С. Н. Хаджиева

TX-24

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Кафедра: Технологии продуктов питания и броидильных производств

Квалификация: Бакалавр
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Директор ДУМР М.А. Магомаева / М.А. Магомаева/
Директор ИНГ Ш. Махмудова / Ш. Махмудова/
И.о. зав. кафедрой "ТПП и БП" Б.А. Джамалдинова / Б.А. Джамалдинова/

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор Гайрабеков И.Г.
"28" 04 2024 г.

			Форма контроля			з.е.	Итого акад.часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4																
			Экза мен	Зачет	КП		Факт	Экспертное	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]																	
Считать в плане	Индекс	Наименование									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	4843	3161	4	272	68	221	256	112	256	306	85	272	288	176	160	210	195	180	304	64	320	315	90	225	216	96	156		
Обязательная часть						90	3240	3240	1741	1499		204	68	153	224	112	144	238	85	136	144	80	48	60	195	180	15		304	64	320	315	90	225	216	96	156
+	Б1.О.01	История России	2	1		4	144	144	99	45		2		1	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																							
+	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							2		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	Основы российской государственности		1		3	108	108	51	57		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	80	28										3	2																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						123	4764	4764	3102	1662	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																			4	2	2						
+	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																		3	2	2	3	2	2				
+	Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли	7	6	7	7	252	252	171	81															2	2	2	3		2							
+	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																		2	2	2							
+	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.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы пищевых продуктов	4			4	144	144	80	64									3		2																
+	Б1.В.17	УИРС		8		3	108	108	72	36																							6				
+	Б1.В.18	Поточно-механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий		8		3	108	108	72	36																						4		2			
+	Б1.В.19	Физиология питания	3			3	108	108	68	40							2		2																		
+	Б1.В.20	Порошковые технологии в пищевом производстве		7		3	108	108	75	33																			3		2						
+	Б1.В.21	Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом	1			3	108	108	68	40		2		2																							
+	Б1.В.22	Современные упаковочные и вспомогательные материалы для пищевых продуктов		8		3	108	108	72	36																						3		3			
+	Б1.В.23	Ресурсосберегающие технологии пищевого производства		7		3	108	108	60	48																		2		2							
+	Б1.В.24	Прикладная физическая культура и спорт		23456			336	336	336					5					4			4			4												
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		6		3	108	108	64	44																2		2									
+	Б1.В.ДВ.01.01	Метрология, стандартизация и сертификация		6		3	108	108	64	44																2		2									
+	Б1.В.ДВ.01.02	Системы управления качеством (НАССР)		6		3	108	108	64	44																2		2									
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		4		3	108	108	64	44									2	2																	

[illegible]

		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	255	254	65	32	33	63	32	31	62	28	34	64	29	35
	Итого по ОП (без факультативов)				240	241	240	58	27	31	61	30	31	59	28	31	62	29	33
Б1	Дисциплины (модули)	42%	58%	21.9%	213	214	213	55	27	28	58	30	28	53	25	28	47	26	21
Б1.О	Обязательная часть				89	90	90	46	21	25	38	24	14	6	6				
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				123	123	123	9	6	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	14	14	7	5	2	2	2		3		3	2		2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					68.7	-	67.8	72.5	-	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.					36.5	-	33	34	-	35	36	-	35	39	-	42	39
		элективные дисциплины по физ.к.					2.8	-		5	-	4	4	-	4	4	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4859	-	561	624	-	663	640	-	585	688	-	630	468
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					336	-		80	-	68	64	-	60	64	-		
		Блок Б2						-			-			-			-		
		Блок Б3						-			-			-			-		
		Блок ФТД					240	-	102	32	-	34		-		48	-		24
		Итого по всем блокам					5099	-	663	656	-	697	640	-	585	736	-	630	492
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						9	3	6	9	5	4	9	5	4	7	4	3
ЗАЧЕТ (За)						13	7	6	12	6	6	9	4	5	8	4	4		
КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	2	1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					48.27%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					41.2%													
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.7%													