

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 28.03.2022 12:05:53
Уникальный программный ключ:
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 12 от 25.06.2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология безалкогольных напитков

Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Факультет: заочный

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

+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	экспериментально-исследовательская
+	организационно-управленческая
+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС) №211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе Баламирзоев Н.Л./

И.о. начальника УМУ Гусейнов М.Р./

Начальник УО Магомаева Э.В./

Декан Гасанова Н.М./

Зав. кафедрой Демирова А.Ф./

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Суракатов Н.С.



Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов						Курс 4						Курс 5							
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль			
Блок 1. Дисциплины (модули)									216	216	8104	8104	831	6862	411	39	67	33	46	1185	73	27	38	37	15	829	53		
Базовая часть									111	111	3996	3996	423	3368	205	12	20	8	13	365	26								
+	Б1.Б.01	История	2					4	4	144	144	13	122	9															
+	Б1.Б.02	Инженерная и компьютерная графика	1					5	5	180	180	22	149	9															
+	Б1.Б.03	Прикладная механика	3					4	4	144	144	18	117	9															
+	Б1.Б.04	Тепло- и хладотехника		3				3	3	108	108	13	91	4															
+	Б1.Б.05	Электротехника и электроника		3				3	3	108	108	13	91	4															
+	Б1.Б.06	Безопасность жизнедеятельности		3				3	3	108	108	13	91	4															
+	Б1.Б.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	2					4	4	144	144	13	122	9															
+	Б1.Б.08	Процессы и аппараты пищевых производств	3					6	6	216	216	22	185	9															
+	Б1.Б.09	Пищевая микробиология		3				3	3	108	108	13	91	4															
+	Б1.Б.10	Пищевая химия	3	3				7	7	252	252	21	218	13															
+	Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	2					5	5	180	180	18	153	9															
+	Б1.Б.12	Философия	2					4	4	144	144	13	122	9															
+	Б1.Б.13	Введение в технологию продуктов питания		4				3	3	108	108	13	91	4	3	9	4		91	4									
+	Б1.Б.14	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	4					3	3	108	108	7	92	9	3	3	4		92	9									
+	Б1.Б.15	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		4				2	2	72	72	8	60	4	2	4		4	60	4									
+	Б1.Б.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4					4	4	144	144	13	122	9	4	4		9	122	9									
+	Б1.Б.17	Физическая культура и спорт			2			2	2	72	72	24	48																
+	Б1.Б.18	Иностранный язык	2	11				7	7	252	252	27	208	17															
+	Б1.Б.19	Экономика		2				3	3	108	108	13	91	4															
+	Б1.Б.20	Математика	1	1				7	7	252	252	26	213	13															
+	Б1.Б.21	Информатика	1					4	4	144	144	12	123	9															
+	Б1.Б.22	Физика	2	1				8	8	288	288	24	251	13															
+	Б1.Б.23	Химия	11					12	12	432	432	44	370	18															
+	Б1.Б.23.01	Основы общей и неорганической химии	1					6	6	216	216	22	185	9															
+	Б1.Б.23.02	Органическая химия	1					6	6	216	216	22	185	9															
+	Б1.Б.24	Биохимия	2	2				5	5	180	180	20	147	13															
Вариативная часть									105	105	4108	4108	408	3494	206	27	47	25	33	820	47	27	38	37	15	829	53		
+	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		12	12					328	328	12	300	16															
+	Б1.В.02	История Дагестана		1				2	2	72	72	8	60	4															
+	Б1.В.03	Техно-химический контроль в производстве безалкогольных напитков		5				3	3	108	108	13	91	4						3	4	9		91	4				
+	Б1.В.04	Технологическое оборудование предприятий отрасли	4			4		5	5	180	180	17	154	9	5	9	4	4	154	9									
+	Б1.В.05	Физико-химические и биотехнологические основы производства безалкогольных напитков		4				3	3	108	108	13	91	4	3	4	9		91	4									
+	Б1.В.06	Экономика и управление предприятием	5				5	4	4	144	144	13	122	9						4	9		4	122	9				
+	Б1.В.07	Технология безалкогольных напитков	4				4	5	5	180	180	13	158	9	5	9	4		158	9									
+	Б1.В.08	Технология пива	5					4	4	144	144	13	122	9						4	4	9		122	9				
+	Б1.В.09	Правоведение		2				3	3	108	108	13	91	4															
+	Б1.В.10	Русский язык и культура речи	1	1				6	6	216	216	18	185	13															
+	Б1.В.11	Физико-химические методы анализа			4			4	4	144	144	17	123	4	4	9	4	4	123	4									
+	Б1.В.12	Аналитическая химия	2	1				9	9	324	324	35	276	13															
+	Б1.В.13	Физическая и коллоидная химия	3	2				8	8	288	288	36	239	13															
+	Б1.В.14	Общая технология продуктов питания из растительного сырья	3					5	5	180	180	18	153	9															
+	Б1.В.15	Технология бродильных производств	5				5	6	6	216	216	22	185	9						6	9	9	4	185	9				

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов					Курс 4					Курс 5									
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		
+	Б1.В.16	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		3				3	3	108	108	13	91	4														
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		2				2	2	72	72	8	60	4														
+	Б1.В.ДВ.01.01	История мировых религий		2				2	2	72	72	8	60	4														
-	Б1.В.ДВ.01.02	Политология		2				2	2	72	72	8	60	4														
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		4				2	2	72	72	13	55	4	2	4		9	55	4								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент и маркетинг		4				2	2	72	72	13	55	4	2	4		9	55	4								
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы дегустации		4				2	2	72	72	13	55	4	2	4		9	55	4								
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		2				2	2	72	72	13	55	4														
+	Б1.В.ДВ.03.01	Культурология		2				2	2	72	72	13	55	4														
-	Б1.В.ДВ.03.02	Социология		2				2	2	72	72	13	55	4														
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		5			5	4	4	144	144	8	127	9							4	4		4	127	9		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Проектирование предприятий отрасли		5			5	4	4	144	144	8	127	9							4	4		4	127	9		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Потребительские свойства продовольственных товаров		5			5	4	4	144	144	8	127	9							4	4		4	127	9		
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		3				4	4	144	144	13	122	9														
+	Б1.В.ДВ.05.01	Численные методы и обработка экспериментальных данных		3				4	4	144	144	13	122	9														
-	Б1.В.ДВ.05.02	Моделирование технологических процессов с использованием ЭВМ		3				4	4	144	144	13	122	9														
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		4				4	4	144	144	13	122	9	4	4		9	122	9								
+	Б1.В.ДВ.06.01	Меторология, стандартизация и сертификация на предприятиях отрасли		4				4	4	144	144	13	122	9	4	4		9	122	9								
-	Б1.В.ДВ.06.02	Основы расчета и проектирования оборудования		4				4	4	144	144	13	122	9	4	4		9	122	9								
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7		2				4	4	144	144	13	122	9														
+	Б1.В.ДВ.07.01	Микробиология		2				4	4	144	144	13	122	9														
-	Б1.В.ДВ.07.02	Биоорганическая химия		2				4	4	144	144	13	122	9														
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8		4				2	2	72	72	8	60	4	2	4		4	60	4								
+	Б1.В.ДВ.08.01	Водоподготовка в производстве безалкогольных напитков		4				2	2	72	72	8	60	4	2	4		4	60	4								
-	Б1.В.ДВ.08.02	Концепция современного естествознания		4				2	2	72	72	8	60	4	2	4		4	60	4								
+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9		3				3	3	108	108	13	91	4														
+	Б1.В.ДВ.09.01	Экология		3				3	3	108	108	13	91	4														
-	Б1.В.ДВ.09.02	Математическая статистика		3				3	3	108	108	13	91	4														
+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10		5				4	4	144	144	11	124	9							4	4	4	3	124	9		
+	Б1.В.ДВ.10.01	Технология кваса		5				4	4	144	144	11	124	9							4	4	4	3	124	9		
-	Б1.В.ДВ.10.02	Технология продуктов переработки винограда		5				4	4	144	144	11	124	9							4	4	4	3	124	9		
+	Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11		5				2	2	72	72	10	58	4							2	4	6		58	4		
+	Б1.В.ДВ.11.01	Мембранные технологии в безалкогольном производстве		5				2	2	72	72	10	58	4							2	4	6		58	4		
-	Б1.В.ДВ.11.02	Управление качеством продуктов питания		5				2	2	72	72	10	58	4							2	4	6		58	4		
+	Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12		4				2	2	72	72	11	57	4	2	4	4	3	57	4								
+	Б1.В.ДВ.12.01	Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях отрасли		4				2	2	72	72	11	57	4	2	4	4	3	57	4								
-	Б1.В.ДВ.12.02	Расчет экономической эффективности строительства и реконструкции на предприятиях отрасли		4				2	2	72	72	11	57	4	2	4	4	3	57	4								
Блок 2.Практики								15	15	540	540										6							
Вариативная часть								15	15	540	540											6						
+	Б2.В.01(У)	Учебная практика				1		3	3	108	108																	
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика				2		3	3	108	108																	
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика				3		3	3	108	108																	
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика				5		6	6	216	216										6							
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324										9							
Базовая часть								9	9	324	324											9						
+	Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324										9							

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				228	2052	240	52	55	52	39	42
Итого по ОП (без факультативов)				228	2052	240	52	55	52	39	42
Дисциплины (модули)	51%	49%	33.3%	207	2016	216	49	52	49	39	27
Базовая часть				99	111	111	36	34	29	12	
Вариативная часть				105	108	105	13	18	20	27	27
Практики	0%	100%	0%	15	27	15	3	3	3		6
Вариативная часть				15	27	15	3	3	3		6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы											
Вариативная часть											
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					43.4	49.4	52.3	45.3	35.1	32.4
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					820	196	200	188	146	90
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					12	6	6			
	Блок Б2										
	Блок Б3										
	Блок ФТД										
	Итого по всем блокам					820	196	200	188	146	90
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	9	6	5	5
	ЗАЧЕТ (За)						7	6	7	6	2
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	2	1	1	1
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1	1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1	1	2
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.73%	* отношение суммы часов занятий лек. типа по Б1 к сумме ауд. часов по Б1 (без элект. дисц. по физ. к. и спорту): (321 / 808) * 100% = 39.73%				
	в интерактивной форме					19.3%					